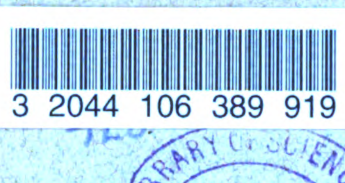
Gordian






899. V. Jahrgang.
Nr. 97.
HAMBURG, 5. Mai 18
Seite 1697 bis 1716.
Gordian
Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.
ERLAG DES GORDIAN IN HAMBURG-H., Immenhof 21. Fernsprecher 1918,
Digitized by Google

1899. V. Jahrgang. **No. 97.** Hamburg, 5. Mai 1899.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22 Mark.** Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.
Anzeigen kosten **60 Mk.** die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.
Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Inhalt dieser Nummer:



Das kommende Zuckerkartell.

Unsere Industrie hat zwei Rohstoffe, Cacao und Zucker, die sie, jedes für sich oder mit einander vermischt zu verarbeiten, zu verwandeln hat in die tausenderlei Formen und Arten, die wir kennen. Mit welchem »geschäftlichen« Erfolg die in unserer Industrie stehenden Firmen oder Individuen ihre Arbeit verrichten, hängt selbstverständlich davon ab, wie viel grösser der Verkaufspreis der Erzeugnisse gegenüber dem Einkaufspreise des Rohstoffes und der Verarbeitungs- und Vertriebskosten ist. Millionäre werden in unserer Branche nicht mehr gezüchtet. Leute, die keinen tiefern Blick in die Verhältnisse unserer Industrie gethan haben, glauben allerdings, man könne in Deutschland als Chocoladenfabrikant mit leichter Mühe in ein paar Jahren schmunzelnder Rittergutsbesitzer à la Mosse werden. Dass das aber ein bitterer Irrtum ist, können die Bilanzen unserer 170 deutschen Chocoladefabriken bestätigen.

Einstmals war es so. Dass es Heute anders ist, daran sind weder die Produzenten der Rohstoffe noch die Konsumenten, die Abnehmer der Produkte schuld, sondern einzig und allein ist anzuklagen, dass es wirtschaftlich in den deutschen Landen seit Jahrzehnten drunter und drüber geht, dass alle Menschen sich von früh bis spät abrackern müssen, nicht um wirtschaftlich nützliche oder nützlichere, bessere Dinge zu schaffen, nein, um sich gegenseitig Knüppel zwischen die Beine zu werfen.

»Konkurrenz« muss sein, soll sein; sie hat ihr gutes. Aber kein Mensch soll uns ausreden, dass ein Zustand eintreten kann, in dem ein und dasselbe, hier also die »Konkurrenz«, wie Pech und Schwefel, d. h. Wohlstand vernichtend, wirken muss.

Alle »Konkurrenz« soll preisdrückend wirken und die durch die »Konkurrenz« erwirkten niedrigeren Preise sollen den Verbrauch der Produkte steigern, so theoretisiert man. Und darum musste als Folge die Gewerbefreiheit kommen, damit keinem Menschen irgendwelche Schranken auferlegt würden, die ihn an seinem »Fortkommen« hindern könnten; und darum hat sich das Drunter und Drüber eingefunden, das nun sowohl den Einzelnen, als auch ganze Berufsklassen an ihrem Fortkommen hindert. So geht's bei uns, so geht's bei allen: Bäcker, Schlachter, Krämer, Schneider, Schuster, Schlosser, Schmied, Klempner, Barbiere und Fahrradhändler können alle mit uns ein Liedlein davon singen, wie sehr sie unter den Chikanen der Konkurrenten zu leiden haben. Ohne Grund wiederum chikaniert ein vernünftiger Mensch aber nicht; die Not ist es, die den einen dazu zwingt, dem andern ein Bein zu stellen, in der Hoffnung, dass dieser fällt und dass dadurch auf dem Kampfplatz für ein Weilchen freierer Raum wird.

Einmal in allen wirtschaftlichen Erwerbsgruppen muss in das Drunter und Drüber die ordnende Hand eingreifen. Kein Mensch kann zwei Hüte auf einmal aufsetzen, niemand kann in zwei Betten zu gleicher Zeit schlafen, kein Mensch kann mehr essen, als er Platz im Magen hat. Einmal also muss die Abnahme und der Verbrauch gewerblicher Tauschgüter ein Ende haben. Denn der Verbrauch eines Volkes ist doch nichts mehr als die vervielfältigte Zahl des Verbrauchs eines Einzelnen. Mehr als satt werden kann der Einzelne nicht und auch ein Fünfzigmillionen-Volk nicht. Wirtschaftlich richtig also ist es, wenn man durch Einführung einer gewissen wirtschaftlichen Ordnung die Produktion in Einklang zu bringen unternimmt mit dem Verbrauch und wenn man dadurch verhindert, dass Produkte über Produkte hergestellt werden, für die die Abnehmer nachher fehlen. Weit ab sind diese Regelungen zwar nicht von dem, was in wirtschaftlicher Beziehung von sozialistisch gesinnten Leuten gefordert und angestrebt wird; aber wir meinen, alles was ordnend sich dem Drunter und Drüber der heutigen Wirtschaftsart entgegenstellt, das sollte doch ernsthaft geprüft werden. Zeigen wir Wirtschaftsindividualisten doch alle Tage, dass wir ohne Ordnung nicht weiter kommen können und ist es doch nichts anderes als die Unordnung, das Ungeregelte, wodurch wir uns das Leben sauer machen, oft verbittern und uns gegenseitig am Fortkommen hindern.

Käme in dem wüsten Konkurrenzgetriebe jedesmal das Bestreben zum Ausdruck, etwas besseres im Produkt zu liefern als der andere, dann könnte man, im Interesse des Konsums, von dem alle abhängen, ja dem Treiben ruhiger zusehen. Aber das Gegenteil ist der Fall. Nichts besseres will der liefern, der einen andern aus der Kundschaft drängt, sondern etwas billigeres, was in den meisten Fällen übersetzt werden kann mit schlechter. Darum kommt, wenn man in einem bestimmten Berufskreise Qualität und Preis der Erzeugnisse regelt, eine gewisse Ordnung in den Betrieb, von der auch die

10. Corfu liegt auf der Insel gleichen Namens, gehört zu Griechenland, hat 17 000 Einwohner, die Insel 78 000, Griechenland 2¼ Millionen. Ueber Zollverhältnisse siehe Gordian Nr. 80, Seite 1368.

In Corfu wird sehr wenig Cacao, dagegen viel Kaffee konsumiert.

Die finanzielle Krisis des Landes verursacht, dass die Einwohner sich auf das Allernotwendigste beschränken.

11. Athen liegt in Griechenland, Anm. s. o., hat 85 000 Einwohner.

Importeure sind:

G. Gulielmos & Co., Rue du Stade
P. Calarco, Rue d'Eole.

Bei der Leichtigkeit, mit der einige Firmen bei Bezügen von Nahrungsmitteln Qualitätsdifferenzen entdecken, um sich Vorteile zu sichern, ist entschieden zur Annahme eines guten Vertreters zu raten.

Baumann & Beckmann
A. Romanos

sind vielleicht am geeignetsten.

12. Konstantinopel liegt in der Türkei, hat 875 000 Einwohner; die Europäische Türkei hat 9¼ Millionen. Ueber Zollverhältnisse siehe Gordian Nr. 80, Seite 1369.

Es empfiehlt sich im allgemeinen nicht, mit hiesigen einheimischen Abnehmerfirmen in unmittelbare Geschäfts-Verbindung zu treten, vielmehr ist es ratsam und allgemein üblich, sich hierbei einer geeigneten Agentur- und Kommissionsfirma zu bedienen, die die Geschäftslage zu übersehen und oft besser als die Behörden, den Fabrikanten vor Schaden zu bewahren vermag, solche Firmen sind (deutsche Häuser):

L. Hensel's Erben
Ed. Kölle
Ed. Ferd. Hiller
Hammer & Hirzel,

die, soviel bekannt, in der Nahrungsmittelbranche bewandert sind und als thätig und platzkundig gelten.

13. Adrianopel liegt in der Türkei, Anm. s. o., hat 68 000 Einwohner.

Chocoladen und Zuckerwaren werden meist aus Konstantinopel bezogen.

Es wird somit empfohlen, in Konstantinopel einen Vertreter zu nehmen.

14. Salonik liegt in der Türkei, Anm. s. o., hat 75 000 Einwohner.

Von direktem Verkehr mit den hiesigen Konsumenten ist vorläufig abzuraten, dagegen werden folgende Kommissions- und Agenturfirmen, welche sich mit der Einfuhr von Nahrungsmitteln befassen, benannt:

Trümpler & Asseo
H. Seefelder
Jenny & Vock.

15. Smyrna liegt in der Türkei, Kleinasien, Anm. s. o., hat ca. 206 000 Einwohner; Kleinasien ca. 5—6 Millionen.

Von direkter Geschäftsverbindung ist abzuraten.

16. Beirut liegt in der Türkei, Syrien, Anm. s. o., hat ca. 80 000 Einwohner; Syrien 2 Millionen.

Importeure sind:

Fadoul Ribeiz
Georges Comnos
Nedjib Lataïf.

Nahrungsmittel en gros importieren:

N. & N. Trad
Skender Saifi
M. Th. Scrini.

17. Jerusalem liegt in der Türkei, Palästina, Anm. s. o., hat ca. 110 000 Einwohner; Palästina 650 000.

Importeure sind:

Josua Bacher
Artin Bekmesian
Johs. Stabel.

18. Port-Said liegt in Aegypten, hat 17 000 Einwohner.

Importeure sind:

P. Loisidis
J. Slavick
G. N. Zarris
A. N. Zarris
Filippo Avenatti
Eastern Exchange (Stores Department).

Agenten:

Lion & Blum
Fix & David
Men. Vafiadis.

19. Kairo liegt in Aegypten, hat 375 000 Einwohner.

Spezielle Importeure für Nahrungsmittel sind daselbst nicht bekannt, doch dürfte das deutsche Kommissionshaus Otto Sterzing sich zur Vertretung wohl eignen, da sich dasselbe unter anderem speziell mit der Einfuhr von Artikeln unserer Branche befasst und darin bei der dortigen Kundschaft gut eingeführt ist.

20. Algier liegt in Algerien, hat 81 000 Einwohner; Algerien hat 3½ Millionen. Ueber Zollverhältnisse siehe Gordian Nr. 80, Seite 1368.

Importeure sind:
A. Sartragno
E. Folco
P. Gailloud
Fille, rue Bab-Azoun
J. Coste & Cie.
Lauzel
Vve Quitard
J. Audoyer
Lazard frères.

Nähere Auskunft über die genannten Firmen erteilt das Auskunftsbureau von M. Maurel & H. Escriva, rue de la liberté 12.

21. **Marokko** hat 60 000 Einwohner, liegt in Marokko, 10 Millionen Einwohner.

Importeure sind:
W. Marx & Co.
W. Jacq
Rosgsand Rustemann & Co.

Der Konsum von Cacao und Chocolade ist jedoch unbedeutend, weil nur wenig Europäer hier ansässig sind und die eingeborenen Juden und Araber nicht in Betracht kommen.

22. **Tanger** liegt in Marokko, Anm. s. o., hat 20 000 Einwohner.

Importeure:
Häsner & Joachimssohn.



Briefe eines Gordianreisenden aus Italien.

Verona, den 20. März 1899.

Vor rund zwanzig Jahren wurden in Deutschland im ganzen Jahre ungefähr 3 Millionen Kilo Cacaobohnen zu Cacaofabrikaten, Chocoladen, Konfekten verarbeitet, verzehrt. Heute wird das fünffache verbraucht. Leichtfertige Statistiker schliessen hieraus, wie wir schon öfters tadelten, dass, da Cacao und die Fabrikate daraus doch zu den »entbehrlichen« Genussmitteln gerechnet werden müssen, dass es dem deutschen Volke sicher heute, wenn auch nicht fünfmal, so doch ganz merklich wohler gehen müsse, weil es im stande wäre, über das Notwendige hinaus, schon entbehrliche Dinge in steigendem Maasse zu kaufen.

Aber wenn wir uns im Lande umsehen, wenn wir grosse Städte, kleine Städte und das Volk auf dem Lande auf einen grösseren Wohlstand, auf ein behaglicheres Leben hin prüfen, dann sehen wir, dass die Rechnung, es ginge durchschnittlich allen Deutschen in allen Erwerbsklassen fünfmal oder einmal so gut, wie vor 20 Jahren, nicht stimmt. Dass der Verbrauch von Cacaofabrikaten in dieser Zeit von 3 auf 15 steigen konnte, muss also wohl andere Gründe haben. Und diese sind auch vorhanden.

Man sieht wohl oft, wenn man in aller Ruhe jahrelang die Chocoladefabrikation betrieben hat, wenn man einen ruhigen Absatz zu guten Preisen hat, auf jeden neu sich etablierenden »Konkurrenten« scheel und hält es leicht für eine persönliche Beleidigung, dass ein Neuling es wagt, auch Chocolade fabrizieren zu wollen, sich wohl gar neuere Maschinen oder elegantere Verpackung, neue Formen anschafft. Aber betrachtet man den Entwickelungsgang einer Industrie wie die unserige ohne persönliche Anspielungen, dann muss man doch sagen: je grösser das Angebot, desto grösser der Konsum. Es drängt der eine Fabrikant den andern, und tausende von Absatzstellen, die früher entweder garnicht vorhanden oder doch vernachlässigt worden waren, sind neue Vermittler für den Konsumenten geworden. Man braucht ja bloss an den Absatz zu denken, den die Automaten neu gebracht haben.

Chocoladen und Konfekte haben ja das gute, dass sie von Gross und Klein gern genascht werden; je mehr der Fabrikant auf die Suche geht, Plätze zu finden, an die das konsumierende Volk zu kommen pflegt, desto grösser wird der Absatz; es geht mit der Chocolade genau so wie mit den Ansichtspostkarten; die Gelegenheit macht Diebe nicht nur, sie macht auch Näscher. Ich wundere mich schon lange, dass »Ansichts-Chocoladetafeln« zu 10 und 20 Pf. so wenig im Handel sind; ich möchte wünschen, unsere Industrie käme damit zu rechter Zeit, so lange das Kartensammeln noch Mode ist, heraus; dieselben lithographierten Platten, die von den lithographischen Anstalten jetzt zur Herstellung von Postkarten benutzt werden, könnten zur Herstellung von Kartonetiketten benützt werden, die in irgend welcher Verbindung ein Täfelchen Chocolade mittragen könnten. Und da man gemeinhin Ansichtskarten an Kinder und Backfischlein zu verschicken pflegt, so würde die Freude über jede Ansichtskarte, die ausser den üblichen Grüssen auch noch ein Täfelchen Chocolade mitbrächte, gewiss noch grösser sein.

Vielleicht greift Krotoschin, Bestehorn, Grimme & Hempel oder eine andere leistungsfähige Anstalt diese Frage einmal etwas herzhaft an; es könnte nicht schaden, wenn der ungeheuren Zahl miserabler, handwerksmässig zusammengestoppelter Ansichtskarten ein

rasches Ende bereitet würde, damit »Chocoladen-Ansichtskarten« in ausgewählt künstlerischer Art an ihre Stelle kämen*).

Das wäre also wieder ein neuer Weg, der den Absatz von Cacaofabrikaten vergrössern könnte. Da die Ansichtskartenmanie über die ganze Welt geht, so führt dieser Weg natürlich auch in fremde Länder, in die Schweiz, nach Italien — wo ich gerade bin und wovon ich reden will.

Immer schon war mir der ausserordentlich kleine Konsum von Cacaofabrikaten aufgefallen, den Italien hat, und keiner konnte mir einen rechten, mir einleuchtenden Grund dafür nennen. Das ganze italienische Land mit seinen 32 Millionen Einwohnern, mit seinem Fremdenstrome sondergleichen, mit seinen lebhaften grossen Städten wie Neapel, Rom, Florenz, Venedig, Mailand, Genua u. s. w., mit seinen Süssigkeiten liebenden Männlein und Weiblein, verarbeitet und verbraucht nicht mehr Cacaobohnen, als das kleine 2½ Millionen Menschen zählende Dänemark; ja ich könnte sagen: in Hamburg allein wird mehr Cacao verarbeitet und wird mehr Chocolade verzehrt als im ganzen Land Italien!

Das ist doch auffällig! Woher kommt dieser grosse Unterschied? Daher, weil's in Italien zu warm ist und die Leute keine Chocolade mögen? Oder daher, dass im Lande, wo die Orangen und Zitronen blühen, das Volk nur Geschmack an frischen Früchten hat? Oder daher, dass das Volk zu arm ist? Oder welches sind die Gründe?

Sie kennen zu lernen, bin ich im Frühjahr 1898 schon einmal in Oberitalien gewesen; da ich mich dabei aber zu lange in der Schweiz aufgehalten hatte, Riviera und Südfrankreich mitnehmen wollte, so hatte ich nur die paar nördlichen Städte Italiens besuchen können und war zu einem Urteil nicht gekommen. Dieses mal nun wollte ich fünf Wochen ausschliesslich in Italien herumstreifen, wollte Land und Leute beobachten und wollte mir dadurch mein Urteil selbst bilden. Am 16. März, nachdem ich am Vormittag Otto von Bismarck mit brennender Fackel an seine letzte Ruhestätte geleitet hatte, bin ich um 4,44 Uhr über Berlin nach München gefahren, habe zwei Tage in München verlebt und sitze nun in Verona, dem ersten meiner italienischen Anhaltepunkte. Verona ist im Norden Italiens eine der interessantesten Städte; sie ist weit italienischer als es Venedig oder Mailand sind. Jedermann, der wie ich, nach Italien geht, um das vor allem kennen zu lernen, was ein fremdes Volk vom eignen unterscheidet, der steige, wenn er zu seiner Einfahrt die Brennerbahn, wie ich, benutzt, ja in Verona aus und bestelle sich einen ordentlichen Wochenmarkt. Auch etwas Kälte, sogar Regen, Hagel und Sturm schaden nicht. Es ist ein eigen Ding mit den Ueberraschungen; ich war abends spät gegen elf Uhr in Verona angekommen und glaubte nun, wo ich doch in Italien wäre, am andern Morgen ein Recht auf die Begrüssung durch sommerlichen Sonnenschein und blauen italienischen Himmel zu haben. Aber an beider Stelle klapperten Hagelkörner an die Fensterscheiben und auf den Strassen liefen die Menschen in dicke Decken und lange Mäntel — Tabarros — bis an die Nasenspitze gehüllt, herum und rieben sich vor Kälte die Hände, wie in Hamburg die Fischweiber es im Winter thun. Wir hatten nämlich nur drei bis vier Grad Wärme und das scheint man in Verona nicht gewohnt zu sein.

Verona ist eine Stadt von rund 60 000 Einwohnern, hat 6—7000 Mann Militär, sodass ich annehmen konnte, hier neue Bekanntschaft mit italienischen Cacaofabrikaten machen zu können. Aber die Ausbeute war gleich Null, so dass ich die für Verona angesetzte Zeit touristenmässig zur Besichtigung der Veroneser Sehenswürdigkeiten benutzen konnte, unter denen das Amphitheater, das seine 1600 Jahre alt ist, mir gewaltig imponiert hat.

Ich vermisse Läden, die für den Handverkauf unserer Fabrikate angesehen werden müssen, also feine Bäckereien, feine Konditoreien, saubere Krämergeschäfte, überhaupt hübsche Fenster für die Nahrungsmittelbranche. Zwei Wiener Cafés finde ich und besuche ich, aber die sind für den deutschen Geschmack wenig appetitlich; ich sehe nur Händler vom Lande in den Räumen, die alle breit in die Stube spucken, sehr laut sind und sich wenig angenehm benehmen, so dass es für Damen unangenehm sein muss, hier Kaffee oder Chocolade zu trinken. Ich trinke den Trank, den man mir für Rom schon so lange empfohlen hat: Chocolade und Kaffee zusammen gemischt, der mir hier aber nicht besonders schmecken will, obgleich Suchard-Chocolade verwendet worden ist; beim Bezahlen irrt sich natürlich der Kellner zu meinem Schaden um 30 centesimi, wie sich in Italien jeder Kellner zum Schaden seiner Gäste irren soll, wie man mir sagt. Dass ich im Winter italienisch gelernt habe, freut mich sehr; man ist doch viel freier, wenn man sich mit dem Volke in seiner Sprache

*) Im vorigen Jahre war ich an einem Sonntag auf der Grotenburg am Hermannsdenkmal im Teutoburger Walde. Natürlich gab es da Ansichtskarten — und was für welche? Ein Kellner erzählte mir, dass der Händler an manchem Tage seine 50 Mark dabei rein verdiene. Man unterschätze also den Umsatz damit nicht!

über das Notwendigste verständigen kann; und wenn es eine üble Angewohnheit der Italiener ist, sich oft zu »versehen« beim Geldwechseln oder beim Bezahlen, dann ist es doppelt wichtig, vorher wenigstens die Zahlen gut zu lernen und sich mit den Geldverhältnissen vertraut zu machen.

Italien hat Papierwährung. Das erste ist, sich also eine Geldtasche zu kaufen, die mit soviel Fächern ausgestattet ist, als es Geldscheine für den täglichen Gebrauch giebt. Die Taschen liegen in allen Fenstern, sind nett und billig, sie kosten 1,20 Mark und sind für 1, 2, 5, 10, 25, 50 und 100 Lirescheinen eingerichtet. Man thut gut, sich schon in Deutschland mit italienischem Papiergeld zu versorgen, um das hohe Goldagio auszunutzen. Meine norddeutsche Bank in Hamburg verkaufte mir Papierlira zum Kurse von 75¾. Und weil das Goldagio ziemlich hoch ist, darum thut man wieder gut, sich die italienischen Bahnbillets nicht in Deutschland, sondern erst in Italien zu kaufen. In Deutschland zahlt man Goldkurs, in Italien aber Papier; die Differenz, also das Agio kann dadurch gespart werden. Auch aus anderen Gründen thut man besser, deutsche Rundreisehefte nur bis zur letzten deutschen Station zu nehmen und bei der Rückreise wieder auf der ersten deutschen Station zu beginnen. Italien hat sehr preiswürdige feststehende Rundreisehefte, von denen eins immer passt. Ich kaufte mir hier in Verona das Heft Viaggio Nr. 113 für 107,40 Lire, also in Mark 81,60, wofür ich II. Klasse reise: Verona, Venedig, Bologna, Florenz, Rom, Pisa, Genua, Mailand, Verona. In Rom kaufe ich bei Thomas Cook die üblichen Osterkarten, die von Rom nach Neapel mit Vesuv und zurück nach Rom gelten und die nur 40,70 Lire kosten. Durch die Berücksichtigung dieser Gelegenheiten und des Goldagios gegen Papiergeld, kosten alle von mir für die ganze Reise nötigen Billets II. Klasse ungefähr 30 Mark weniger, als wenn ich sie bei der Abreise schon in Hamburg gekauft oder von Stangen genommen hätte. Dass auch selbst die Bahnschalterbeamten sich leicht »versehen«, sollte ich auch schon am ersten Tage erfahren. Von München aus fuhr ein deutscher Reichstagsabgeordneter, ein Zentrumsmann, Freiherr v. H., mit uns, der gleich nach Rom durchwollte. Als er hörte, dass ich in Ala, das ist die Grenzstation zwischen Oesterreich und Italien, aussteigen und dort das erste italienische Billet bis Verona kaufen wollte, erzählte er gar ergötzliche Geschichten von den Fisematenten, die hier ein Schalterbeamter einmal mit ihm angestellt hatte, bloss um ihm zahlenverwirrt und dadurch das »Versehen« möglich zu machen. So war ich ja gut und frisch gewarnt, stieg aus, kaufte mir meine Billets, nahm mir vor, genau aufzupassen — und nach zehn Minuten wusste ich, dass auch ich, durch ein »Versehen« des Schalterbeamten 90 centes. los geworden war.

Nach deutschen Begriffen von Ehrlichkeit fühlt man sich moralisch geohrfeigt, wenn man so etwas an dem Schalter einer Bahnkasse erlebt, und man ist geneigt, es solange nicht für möglich zu halten, bis man den Beweis am eigenen Portemonnaie erfahren hat. Ich wurde sehr verdriesslich und nahm mir aufs neue vor, dass dieses eine »Versehen« das einzige aber bleiben solle. Hoffentlich gelingt's.

(Fortsetzung folgt.)



Praktische Wahrheit oder theoretische Tüftelei?

Wie es den Anschein hat, wird sich demnächst in Deutschland ein höchst interessanter Prozess entwickeln, bei dem nackte Wahrheiten den Resultaten theoretischen Tüftelns gegenübergestellt werden. Man merke folgendes: Irgend eine deutsche Cacaofabrik, die, wie uns bekannt ist, ihre Cacaobohnen nach dem Rösten scharf schälen und reinigen lässt, wird auf Grund eines Chemikerattestes beschuldigt, in ihrem Cacaopulver bis zu 8 Prozent Cacaoschalen zu liefern. Da die Fabrik ihr ganzes Personal als Zeugen vorbringen kann, dass die verarbeiteten Cacaokerne auf's sorgfältigste von Schalen befreit werden, da sie nachweisen kann, dass sie so und soviel Cacaoschalen und Keime als Abfall verkauft hat, hat sie, wie wir hören, sowohl gegen den Chemiker als gegen den Verbreiter derartiger falscher Gerüchte Klagen angestellt. Was daraus werden wird, muss abgewartet werden. Soviel steht aber anscheinend fest, dass die Methode des attestierenden Chemikers einmal gründlich versagt zu haben scheint, was dem Herrn teuer zu stehen kommen kann.

Nach welcher Methode Herr Dr. F. Filsinger in Dresden Cacaofabrikate auf Gehalt an Cacaoschalen untersucht, teilt er der »Zeitschrift für öffentliche Chemie« in dem folgenden Aufsatze mit, der die Gordianabonnenten interessieren wird:

»Die lebhafte und erfreuliche Entwickelung der deutschen Chocoladen- und Cacao-Industrie hat naturgemäss auch eine entsprechende Vermehrung der abfallenden Cacaoschalen zur Folge, und wenn früher diese Abfälle in den einzelnen Betrieben in Betracht kommende Mengen überhaupt nicht darstellten, so bilden sie doch heute, selbst in nur mittelgrossen Fabriken, Jahresquanten von vielen hunderten von Zentnern und somit ein Objekt von gewisser wirtschaftlicher Bedeutung. Die sonst übliche Verwertung als Cacaothee, ohne und mit Zucker überzogen, reicht für diese grosse Produktion auch nicht annähernd aus; als Feuerungsmaterial für den Dampfkessel hat man die Schalen als zu wertvoll erkannt und da die sonst noch vorhandenen chemischen Nutzbarmachungen erhebliche Mengen auch nicht beanspruchen, die neben den Hülsen abgesonderten Samenhäute auch immer noch Bruchstücke der Bohnenmasse festhalten, so verführen solche Verhältnisse vielfach zur Beimischung zu Chocoladen und billigen Cacaopulvern, ja sogar zur Verarbeitung ungeschälter Bohnen, deren Produkten dann von den Fabrikanten noch besondere Vorzüge angedichtet werden.

Wenn nun auch durch die Bemühungen des Verbandes Deutscher Chocolade-Fabrikanten, namentlich durch sein Preisausschreiben, die Frage nach einer rationellen Verwertung solcher Nebenprodukte bereits wirksam gefördert worden ist und man aus den Fütterungsversuchen der landwirtschaftlichen Institute zu Lauchstädt und Poppelsdorf erfahren hat, dass die Cacaohülsen im Nährwerte ungefähr zwischen gutem Wiesenheu und Weizenkleie stehen, nicht nur ein gern genommenes Mastfutter für Stiere, sondern auch ein wertvolles Futter für Milchkühe und das Hochwild geben, so begegnen dem Nahrungsmittelchemiker dennoch absichtliche und unabsichtliche Beimischungen oft und die Frage nach dem etwaigen Schalengehalte in Cacaofabrikaten wird ihm bei deren Prüfung und Begutachtung regelmässig mit vorgelegt. Das Mikroskop zeigt die Verschiedenartigkeit der Formenelemente der Cotyledonenmasse und der Cacaoschalen qualitiv leicht und deutlich, so dass es gewiss nicht häufig vorkommen wird, dass ein Experte die direkte Aussprache über etwaigen Schalengehalt eines im höchsten Grade verdächtigen Cacaopulvers so diplomatisch umgeht, wie es kürzlich geschehen ist, indem er wörtlich schreibt: »Mikroskopie: nur Formen des Cacaos wahrnehmbar«, es einfach seinem Auftraggeber überlassend, ob er die Cacaoschalen als zum Cacao gehörend betrachten will oder nicht.

Trotz der Einfachheit des qualitativen Nachweises lauten doch die Angaben in den bekannteren und am häufigsten zu Rate gezogenen Handbüchern ziemlich abweichend. So sagt Zipperer (die Chocoladenfabrikation, S. 166):

»Die Anwesenheit von Cacaoschalen in den Chocoladen verrät sich in den mikroskopischen Präparaten durch das Ueberhandnehmen der verholzten Zellgebilde.«

Ferner A. Vogel (Nahrungs- und Genussmittel aus dem Pflanzenreich, Seite 35):

»Die Samenschale ist kenntlich durch grosszelliges, hellbraunes, fast vollkommen inhaltloses Gewebe und namentlich zahlreiche, enge, abrollbare Spiralgefässe.«

Elsner (die Praxis des Chemikers, Seite 444):

»Man erkennt Schalen an den charakteristischen Bau der Schwamm- und Steinzellenschicht, sowie an der grossen Anzahl derberer Spiralgefässe im mikroskopischen Bilde« und König (die menschlichen Nahrungs- und Genussmittel, Seite 1115) hält das häufigere Vorkommen von Spiralgefässen in den Cacaofabrikaten ohne Gewürzzusatz als Anzeichen für ein mögliches Vorhandensein von Cacaoschalen. Beweisend dafür sind die Gegenwart von Bruchstücken des Parenchymgewebes der Schalen, sowie von Gruppen der kleinen, lichtbrechenden, polygonalen Zellen der inneren Schalen. Namentlich letztere sind, da sie auch in den für die Würzung von Cacao und Chocolade üblichen Gewürzen nicht enthalten sind, ein untrügliches Kennzeichen für das Vorhandensein von Schalen.

Für die Charakteristik der bekanntlich aus vier verschiedenen Zellschichten bestehenden äusseren, holzigen Schale, der Hülsen, empfiehlt sich am meisten das grosszellige Hauptgewebe, dessen Zellen sich durch die Form sowohl als namentlich die verdickten Seitenwände von dem Gewebe der Cotyledonen wohl unterscheiden. Ferner die zahlreichen derberen Spiralgefässe dieser Schicht, die grösser sind als jene der Samenlappen und endlich die Elemente der letzten Schicht nach innen, der Steinzellenschicht, welche aber nur dünn ist und deren Bestandteile deshalb nicht so oft aufgefunden werden können. Als bezeichnend für die inneren Schalen, die Samenhäute, ergeben sich die glatten, hellbraun gefärbten, lichtbrechenden Bruchstücke, welche vielfach ganz strukturlos erscheinen und nur nach anhaltender Einwirkung von Aetzalkalien den Eindruck eines faserstoffartigen Gebildes machen.

Als Vorbehandlung für die mikroskopische Besichtigung ist Entfettung durch Aether, Benzin und Entzuckerung mittelst Wassers erforderlich. Eine Behandlung mit Säuren, namentlich Salpetersäure, halte ich nicht für empfehlenswert, da Bewahrung der natürlichen Färbung die Erkennung erleichtert. Lässt man Natronlauge (1 : 10) bei Zimmertemperatur auf den Rückstand einwirken und verdünnt dann mit Glyzerin, oder verwendet man direkt eine konzentrierte Auflösung von Chloralhydrat, so wird man fast immer eine ausreichende Aufhellung der Präparate erreichen. Nur dichtere Bruchstücke der Hülsen erscheinen so zuweilen noch tiefbraun und nur schwach durchscheinend; an den Rändern hängen dann aber die aufgerollten derberen Spiralgefässe heraus, oder die Hohlräume der Schwammschicht schimmern mit ihren tüpfelartig geformten Konturen hindurch, so dass man über die Natur des Objektes nicht zweifelhaft bleiben wird.

Nun arbeiten aber die Cacaoschälmaschinen, auch die neuester bester Konstruktion, weil die Scheidung der Kerne und Hülsen in der Hauptsache durch Luftstrom bewirkt wird, begreiflicherweise nicht mit quantitativer Genauigkeit; es enthalten deshalb selbst die sorgfältigst bereiteten Chocoladen und Cacaos immer noch erkennbare Mengen von Schalenfragmenten, die sich in einem Rückstande aus grösseren Quanten anreichern lassen, und darum ist es begreiflich, dass mit dem blossen Sehen solcher Gewebselemente eigentlich noch nicht viel gewonnen ist. Die Verhältnisse liegen hier ähnlich wie bei einem geringen Mehlgehalte; einzelne Schalenteilchen geben ebensowenig wie vereinzelte Stärkekügelchen aus Getreidemehl das Recht, ein Cacaofabrikat zu beanstanden oder gar für verfälscht zu erklären. Der Schwerpunkt liegt in Feststellung oder Abschätzung der Menge der beobachteten Schalen und diese Aufgabe ist viel schwerer zu lösen, als beim Mehlgehalt. Die Stärkekörnchen der Getreidemehle heben sich auch ohne Jodfärbung so scharf und deutlich von allen Gewebselementen des Cacaos ab, dass das Zählen bezw. Abschätzen keine besondere Uebung erfordert und man durch Vergleich mit selbstbereiteten Mischungen von bekanntem Mehlgehalte bald wissen wird, ob man es nur mit belanglosen Spuren oder mit Mengen zu thun hat, die eine Beanstandung begründen.

Bei Mischungen von Cacaomasse mit -Schalen ist dies aber wegen der geringeren äusseren Formenverschiedenheit nicht ganz so leicht und auch die Herstellung von Vergleichsmaterial mit bestimmtem

Schalengehalt hat ihre Schwierigkeiten. Schon seit längerer Zeit ist darum hier das Augenmerk auf eine Wägung der Schalen gerichtet und zuerst die bereits früher empfohlene Scheidung durch Ausschütteln mit Chloroform versucht worden. Bei dieser, ursprünglich zur Prüfung auf mineralische Beimischungen, auch für Mehl, empfohlenen Methode, für welche Chocoladen aber zunächst entzuckert und wieder getrocknet werden müssen, löst sich das Fett und die dichten Hülsen sinken zu Boden, aber die leichteren Samenhäute bleiben zum Teil mit der Cacaosubstanz suspendiert, sodass der Schalengehalt beim weiteren Durchschütteln und Abschlämmen nur teilweise gesammelt werden kann. Deshalb ist versucht worden, direkt mit Wasser abzuschlämmen und es hat sich gezeigt, dass man bei richtiger Ausführung des Schlämmprozesses alles spezifisch Leichtere in Suspension abgiessen und die Hülsen nebst den Häuten im Bodensatz behalten kann.

Zur Zeit werden hier 5,0 g Chocolade bez. Cacao, durch offizinellen Schwefeläther entfettet und getrocknet, mit Wasser angerieben, in ein grosses Reagensglas gespült und zu einer völlig gleichförmigen Flüssigkeit von ca. 40—50 ccm Volumen aufgeschüttelt. Diese wird eine Zeit lang der Ruhe überlassen, das Suspendierte bis nahe zum Bodensatz abgegossen, der Rückstand mit neuem Wasser aufgeschüttelt, absetzen gelassen, abgegossen u. s. w. und die Manipulation so oft wiederholt, bis alles Abschlämmbare entfernt ist und das über dem Bodensatz stehende Wasser sich nicht mehr trübt, sondern nach Senkung des dichten, meist ziemlich grobpulverigen Rückstandes wieder klar erscheint. Man spült diesen nun auf ein tariertes Uhrglas, trocknet auf dem Wasserbade ein, lässt im Exsiccator erkalten und wägt. Der gewogene Rückstand wird durch Natronlauge und Glycerin erweicht und mikroskopisch eingehend besichtigt. Man hat dabei auf ungenügend zermahlene Cotyledonenteilchen, welche sich zufällig der Abschlämmung entzogen haben könnten, zu achten und wird auch Aufschluss gewinnen, ob vorwiegend Hülsen oder Samenhäute vertreten sind. Ist der Schlämmprozess richtig ausgeführt, so wird Cacaosubstanz, hier besonders an dem Gehalte von Cacaostärke kenntlich, nur spurenweis beobachtet. Man erhält auch den Sand, welcher vom Rotten her den Hülsen immer noch anhaftet, in gut erkennbarem Zustande und kann schon durch einfache Lupenbesichtigung des ausgewaschenen Rückstandes im Reagiercylinder oder auf dem Uhrglase vor dem Trocknen, wertvolle Fingerzeige über manche Eigenschaften des Objektes gewinnen.

In dieser einfachen, gewiss noch zu vervollkommnenden Art und Weise wird hier seit ungefähr Jahresfrist der Schlämmrückstand in allen untersuchten Chocoladen und Cacaos ermittelt. Die Ergebnisse stimmen unter einander genügend überein und harmonieren auch, soweit kontrollierbar, mit den Thatsachen der Praxis.*) Der Schalengehalt in sogenannten Cacaos aus ungeschälten Bohnen ergab sich zwischen 6—8 Prozent.

Bezüglich der Verwertung der auf solche Weise gewonnenen Resultate möchte ich schliesslich folgendes hervorheben:

1. Die Schälmaschinen arbeiten, wie schon betont, nicht quantitativ im Sinne des Analytikers; ein gewisser Schalengehalt wird darum in allen, auch den besten Cacaofabrikaten toleriert werden müssen;
2. darf die mikroskopische Identifizierung des Schlämmrückstandes niemals unterbleiben und
3. erscheint es unbedingt notwendig, ein auf Cacaoschalengehalt lautendes Gutachten durch Ermittelung der Rohfaser zu vervollständigen.

Die Cellulosebestimmung nach dem alten Weender Verfahren erweist sich, häufiger vorgenommen, gar nicht so besonders umständlich und bildet für die Beurteilung, trotz der Schwankungen in den Rohcacaosorten, ein wertvolles Moment. Sie wird hier allemal mit ausgeführt und dient zugleich als Kontrollbestimmung für den Schlämmrückstand.«

*) Na, Na! Wir gestatten uns die bescheidene Frage: Wird hierbei ein recht herzhaft »präparierter«, »aufgeschlossener« Cacao nicht ganz andere Resultate ergeben, als ein schwach präparierter oder natureller? R. d. G.



Cacaomarkt.

London, den 22. April 1899.

Am 25. ct. wurden
5 484 Sack **Cacao**
in der Auktion angeboten.

Tendenz fest, geringer Umsatz zu unveränderten Preisen.

Auf der letzten Auktion wurde nur ein verhältnismässig kleiner Vorrat von 7084 Sack, bestehend aus 6258 Sack Kolonienware und 826 Sack Auslandsware angeboten, die Nachfrage war unbedeutend, und nur ungefähr die Hälfte fand Käufer. Der Preis für Trinidad ging um 1 Mark herunter, Grenada um 50 Pfg., während Ceylon zwischen festen und etwas niedrigeren Preisen schwankte.

Auslandsware war wenig begehrt und wurde daher grösstenteils zurückgekauft.

Es wurden verkauft:

Von 1776 Sack Trinidad 767 Sack, gut rot zu 72—73,50 Mk., fein bis sehr fein 74—77 Mk.

Von 1825 Sack Grenada 965 Sack, gewöhnlich bis fair 66—69 Mk., gut bis fein 69,50—71 Mk.

Von 71 Sack Jamaica 10 Sack zu 68 Mk.

Von 87 Sack St. Lucia 2 Sack zu 70 Mk.

13 Sack Tobago zurückgekauft.

5 Sack Seychellen, gute gesunde Ware, zu 66 Mk.

Von 291 Sack Guayaquil 70 Sack zu 70 Mk. bis 72,50 Mk.

203 Sack Bahia, 45 Sack Domingo, 167 Sack Samana und 123 Sack Venezuela zurückgekauft.

Von 2481 Sack Ceylon 930 Sack, dunkel 44—50,50 Mk., Auslese 50—63 Mk., gute Mittelsorte 66—68 Mk., fair bis gut 69—73 Mk., fein bis sehr fein 74—80 Mk., mittelgut 66 Mk.

Privatim fanden 60 Sack Trinidad und 350 Sack Ceylon zu den in der Auktion erzielten Preisen Nehmer.

560 Sack Grenada, aus der letzten Auktion, wurden zu 70—71 Mk. verkauft.

In der verflossenen Woche war der Import in London wieder ganz bedeutend, und zwar um 3609 Sack, grösser, als zur selben Zeit im Vorjahre.

Die Sackanzahl des abgenommenen Cacaos war im Vergleiche mit dem vorigen Jahre um 897 Sack grösser, und der Vorrat, der um 2952 Sack gestiegen ist, zeigt eine Abnahme von 19 778 Sack.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 15. April endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	2323	870	106	21729
Grenada	1818	665	411	25903
Andere West-Ind.	128	58	57	4479
Ceylon u. Java	2601	162	1357	13418
Guayaquil	291	728	49	23071
Brasilien u. Bahia	500	—	40	7668
Afrika	—	125	—	7634
Andere Ausländ.	172	130	123	7247
zusammen	7833	2738	2143	111149
gegen dieselbe Woche 1898	4224	3111	873	130927

Grenada-Ernte-Aussichten u. s. w.

30. März 1899.

Die Blüten setzen an, aber sehr langsam.

Die Pflanzer sagen das baldige Ende der Ernte voraus, da sich wenig oder gar keine Früchte auf den Bäumen befinden.

Verschiffungen seit dem 16. März 1899:
365 Sack pr. Str. »Medway« und
163 » nach New-York.

Der Gesamt-Export beträgt seit dem 1. Oktober:
38 888 Sack
gegen 37 750 » im Jahre 1898 und
39 219 » » » 1897.

Ungefähr 130 Sack gingen Anfang April nach Para.

Str. »Essequibo« kam Mitte April an (soll am 3. Mai in London ankommen).

Die Ankünfte von Guayaquil während der ersten Hälfte des Monats April waren wie folgt:

	1899 Quint.	1898 Quint.	1897 Quint.	1896 Quint.
Arriba	43500	20000	30000	24000
Balao, Machala	7000	1000	3000	1500
	50500	21000	33000	25500

Die Gesamt-Ankünfte vom 1. Januar bis 15. April:

	1899	1898	1897	1896
Arriba	123000	80500	110500	107500
Balao, Machala	16000	10500	14000	6500
zusammen	139000	91000	124500	114000

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 15 Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
	1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.	88055	115680	45262	56606	111149	130927	129811

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	21. April 1899 s d		22. April 1898 s d	
Trinidad, gute Sorten	75/	b. 77/	77/	b. 82/
mittel bis fein rot	71/	» 74/	73/	» 76/
grau u. gemischt rot	68/6	» 70/6	72/6	» 72/6
Grenada, gew. b. fair	65/	» 69/	70/	» 73/6
gut bis fein	70/	» 71/	74/	» 76/6
Dominica u. St. Lucia	67/	» 70/6	69/	» 72/
do. gerottet	68/	» 70/6	71/	» 72/6
Jamaica	67/6	» 70/	68/	» 72/
Surinam	70/	» 71/	70/	» 76/
Caracas	77/	» 87/	76/	» 85/
Bahia, gut bis fein	70/3	» 73/	74/	» 75/.
Guayaquil, Machala	72/	» 72/6	74/	» —
Caraquez	70/	» 71/	75/	» 77/
Arriba	71/6	» 82/	78/	» 85/
Ceylon, mittel b. fein	67/	» 80/	70/	» 78/
schlecht u. gewöhnl.	55/	» 64/	67/	» 69/

London, den 29. April 1899.

Am 2. Mai sollen
85 000 Kilo Cadbury's **Cacaobutter,** gar. rein,
12 000 » holländische Cacaobutter.

59 000 Kilo Cadbury's **Cacaoschalen,**
22 000 » Cacaoschalen garantiert von englischen Fabrikanten.
777 Sack Cacaoschalen in Bond,
861 » » » »
300 » » lagernd im Royal Victoria Yard.
verkauft werden.

Tendenz ruhig, kleiner Umsatz zu niedrigeren Preisen.

In der Auktion, die am 25. April stattfand, standen 5484 Sack zum Verkauf, und zwar 4153 Sack Kolonienware und 1231 Sack Auslandsware.

Ein ruhiger Ton und eine sehr schwache Nachfrage waren vorherrschend, sodass nur ca. ein Drittel des Angebotes zu niedrigeren Preisen abgestossen werden konnte.

Trinidad stellte sich 1—2 Mk. niedriger, Grenada 50 Pfg. bis 1 Mk., Bahia 1 Mk.

Ceylon war wenig begehrt, und der kleine Teil, welcher Käufer fand, erzielte unregelmässige, um 2—3 Mark niedrigere Preise.

Es wurden verkauft:

Von 1648 Sack Trinidad 746 Sack, dunkel 53 Mk., Auslese 56 Mk., Mittelsorte 70 Mk., gute Mittelsorte bis fein 71—75 Mk., beste Qualität 78—79 Mk.
121 Sack Grenada, fein rot 69,50—70 Mk.
120 Sack Jamaica zurückgekauft.
Von 469 Sack Bahia 289 Sack, fair 68 Mk.
Von 437 Sack Guayaquil 200 Sack, wurmstichiger Sommer-Arriba, 1897er Ernte, 72 Mk.
43 Sack Samana, 265 Sack Venezuela und 66 Sack Afrika zurückgekauft.
Von 2252 Sack Ceylon 540 Sack, dunkel 53 Mk., Auslese 50—61,50 Mk., fair bis gut 67—72 Mk., feine bis beste Qualität 73—79 Mk.

Privatim war die Marktlage fast unverändert, der Umsatz ein wenig lebhafter.

Ca. 400 Sack, bestehend aus Trinidad und Ceylon, fanden Nehmer zu unter den Auktionsnotierungen stehenden Preisen.

In London wurden in der letzten Woche 834 Sack mehr abgenommen, während der Import im Vergleich mit dem Vorjahre um 1432 Sack zurückgegangen ist.

Der Vorrat ist nur wenig angewachsen und ist um 22 044 Sack kleiner als zur selben Zeit im Vorjahre.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 22. April endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	842	828	131	21612
Grenada	1233	877	209	26050
And. West-Ind.	143	58	—	4564
Ceylon u. Java	1588	677	665	13664
Guayaquil	415	785	121	22580
Brasilien u. Bahia	1180	80	100	8668
Afrika	68	60	—	7642
Andere Ausländ.	181	410	198	6820
zusammen	5650	3775	1424	111600
gegen dieselbe Woche 1898	7082	3794	571	133644

Grenada-Ernte-Aussichten u. s. w.

13. April 1899.

Heisses trocknes Wetter ist nicht gerade günstig für den Fortschritt im Wachstum gewesen, und wie schon früher gemeldet wurde, werden die Resultate der Ernte nunmehr sehr unbedeutend sein.

Verschiffungen seit dem 30. März:
127 Sack per Str. »Para«
1584 » » » »Essequibo«
53 » nach New-York.

Der Gesamt-Export seit dem 1. Oktober stellt sich auf
40 653 Sack,
gegen 42 244 » im Jahre 1898 und
42 839 » » » 1897.

Ca. 250 Sack werden Morgen mit dem Str. »Orinoco« verladen werden.

Str. »Savan« trifft voraussichtlich in 7 bis 10 Tagen ein und wird die nächste Ladung an Bord nehmen.

Trinidad-Cacao.

Der Gesamt-Export vom 1. Oktober bis 15. April der folgenden Jahre betrug:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1895—96	46733	14481	11293	72507
1896—97	46250	13814	26394	86458
1897—98	42052	21644	27333	91029
1898—99	51194	17156	38404	106745

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 16 Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
	1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.	93705	122762	49037	60400	111600	133644	130327

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	28. Apr. 1899 s d		29. Apr. 1898 s d	
Trinidad, gute Sorten	75/	b. 79/	77/	b. 82/
mittel bis fein rot	70/	» 74/	73/	» 76/
grau u. gemischt rot	67/6	» 69/6	72/6	» 72/6
Grenada, gew. b. fair	64/	» 68/	70/	» 73/6
gut bis fein	69/	» 70/	74/	» 76/6
Dominica u. St. Lucia	67/	» 70/	69/	» 72/
do. gerottet	68/	» 70/	71/	» 72/6
Jamaica	67/6	» 70/	68/	» 72/
Surinam	70/	» 71/	70/	» 76/
Caracas	77/	» 87/	76/	» 85/
Bahia, gut bis fein	69/	» 72/	74/	» 75/
Guayaquil, Machala	72/	» 72/6	74/	» —
Caraquez	70/	» 71/	75/	» 77/
Arriba	71/6	» 82/	78/	» 85/
Ceylon, mittel b. fein	67/	» 79/	70/	» 78/
gewöhnlich	50/	» 60/	67/	» 69/

Port of Spain, den 14. April 1899.

Während der verflossenen vierzehn Tage war das Wetter eher trocken, was für das Präparieren der Bohne sehr günstig war, dagegen wäre es für unsere nächste Ernte entschieden besser gewesen, wenn einige Niederschläge stattgefunden hätten, die das Aufbrechen der Knospen veranlasst und befördert hätten.

Die Einkünfte vermindern sich natürlich mehr und mehr, aber sie sind immerhin nicht unbedeutend. Alle vorhandene Ware war sofort vergriffen zu Preisen, die etwas unter den letzten Notierungen stehen.

Dieselben lauten für gewöhnliche Ware $ 14,75 bis $ 15,—, und beste Sorten bis $ 15,50.

Unser Export während der letzten vierzehn Tage betrug 7901 Sack nach Europa und 1601 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 4788 Sack nach Europa und 1347 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis Heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1899	84 573	Sack
1898	64 376	»
1897	61 853	»
1896	51 547	»
1895	65 156	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1899	25 973	Sack n. d.	Ver. St.	v. Amerika
1898	18 208	»	»	»
1897	15 450	»	»	»
1896	8 235	»	»	»
1895	20 378	»	»	»



Die moderne Chocoladenfabrikation.

(Aus einer amerikanischen Zeitung)

Die Anlage der Expansions-Röhren.

Nach unserer Ansicht giebt es nur eine richtige Methode für die Anlage der Röhren: dieselben sollten an der Decke entlang geführt werden, und zwar, wenn möglich, gerade über dem Arbeits- oder Packtisch.

Man wird unsere Meinung für die Richtige halten, wenn man in Betracht zieht, dass, sobald die Wärme mittelst der Röhren aus dem Raume entfernt ist, die kalte Luft direkt auf den Arbeitstisch niederschlägt, sodass der Fabrikant gute Resultate erzielt, wenn auch die Temperatur in anderen Teilen des Kühlraums höher ist.

Es erscheint uns sehr vorteilhaft, die Röhren-Anlage in der Weise anzubringen, dass man einen beliebigen Teil ausschalten kann. Z. B. kann der Kühlraum auch gar zu kalt sein, was natürlich auf die Gesundheit der Arbeiter schädlich wirken muss, sodass ihnen die Arbeit schwer fällt; anstatt nun die Maschine ganz abzustellen, sodass der Raum wieder eine zu hohe Temperatur annimmt, wird man durch das Ausschalten eines Teiles des Röhren-Systems in den Stand gesetzt, genau die richtige Temperatur zu erhalten.

Es ist sehr zu empfehlen, sich, wenn irgend möglich, neben dem Kühl-System auch noch ein Gebläse anzulegen, sodass kalte Luft von draussen hereingebracht und im Raume gebraucht werden kann, wenn die Temperatur der aussen befindlichen Luft z. B. unter dem Niveau derjenigen im Kühlraume steht.

Wenn dies der Fall ist, braucht natürlich die Kühlmaschine nicht zu arbeiten, und daher kann man in jedem Jahre auf eine grosse Ersparnis rechnen.

Dieses Fächer-System kann auch Anwendung finden, um die Luft im Raume zirkulieren zu lassen, da diese dadurch der Gesundheit zuträglicher und angenehmer wird.

Die Eismaschine.

Die Frage der Auswahl einer passenden Kühlmaschine ist eine äusserst schwierige aus der Reihe der verschiedenen gebräuchlichen Systeme, denn dieselben sind in der That äusserst zahlreich auf dem Maschinenmarkte vertreten, sodass die meisten Fabrikanten auf die Marke, die sie sich angeschafft haben, schwören, ohne jedoch jemals andere Systeme geprüft zu haben oder aus eigener Erfahrung zu kennen.

Die gebräuchlichsten Systeme sind die folgenden:

Das System des Zusammendruckes, unter Anwendung von »anhydrous« Ammoniak, zweitens das System der Absorption, unter Anwendung einer starken Lösung von »aqua« Ammoniak; und endlich die (Benzin) Gas-Maschine.

Das letztere bürgert sich nicht recht ein, da man die Handhabung desselben für gefährlicher hält, und um nach Möglichkeit einem Unfall vorzubeugen, macht es daher einen höheren Druck und die Anlage eines sehr komplizierten Röhren-Systems nötig, das die Anlage sehr verteuert.

Das Absorbierungs-System ist sehr verbreitet, und zwar besonders für grosse Anlagen passend, wo ein kompetenter Ingenieur beständig die Handhabung dieser Anlage überwachen kann.

Mit diesem System werden durchaus zufriedenstellende Resultate erzielt, wenn es in jeder Weise richtig angelegt ist, und viele danach eingerichtete Anlagen sind heutigentags zur vollen Zufriedenheit in einer grossen Anzahl von Zuckerwarenfabriken in Betrieb.

Das System jedoch, das sich der allgemeinsten Beliebtheit erfreut, ist das des Zusammenpressens, da die Konstruktion viel einfacher und für den Ingenieur leichter verständlich ist.

Das Kompressions-System ist nichts weiter als eine starke Pumpe, welche das ausgedehnte Gas aus den rund um den Kühlraum laufenden Expansions-Röhren aufsaugt, sodass es in die Maschine zurückgebracht wird, wo es komprimiert und dann in die Kondensatoren gepresst wird, worin, unter Anwendung von kaltem Wasser, die Wärme entfernt und das Gas in eine Flüssigkeit verwandelt wird.

Diese wird nun in dem Ammoniak-Behälter gesammelt, worauf sie durch eine kleine Oeffnung in die ringförmigen Expansions-Röhren eintreten kann, wo sie dann wieder zu Gas wird, aber indem sich das Gas bildet, nimmt es die Wärme aus dem Kühlraum mit sich in die Kühlmaschine zurück, worauf sich der Prozess von Neuem wiederholt.

Dies ist, in kurzen Worten ausgedrückt, der Kreislauf und die Einrichtung der Kühlmaschine.

Sowohl bei dem Absorbierungs- als auch bei dem Kompressions-System kann die sogenannte »Sole«-Zirkulation angewandt werden.

Die Sache ist ganz einfach.

Das ausgedehnte Gas geht in den Kühlraum, in einen Tank, der eine starke Sole-Lösung enthält. Diese wird stark gekühlt und zirkuliert dann, durch ein Pumpenwerk getrieben, durch eine zweite ringförmige Röhren-Anlage, welche sich im Kühlraum befindet.

Beim Durchgang der gekühlten Sole durch das

Röhren-System entnimmt dieselbe dem Raume alle Wärme und führt sie mit sich in den Sole-Tank, von wo aus sie dann wechselweise in die Zirkulier-Röhren geht, die ihrerseits wieder mit der Maschine in direkter Verbindung stehen.

Das Sole-System stellt sich durch die komplizierte Anlage teurer als andere, auch geht der Prozess langsamer vor sich.

Es sind mehr als doppelt so viel Röhren nötig und dann ist auch der Verlustes-Prozentsatz bedeutend grösser als beim direkten System.

Andererseits ist es unübertroffen bei Aufbewahrung von Eiern (wozu eine sehr gleichmässige Temperatur erforderlich ist).

Auf einen Punkt möchte ich endlich hinweisen, und der ist, dass ein System, welches zehn Stunden am Tage arbeitet, nicht etwa mit einer Anlage zu vergleichen ist, die sich fortwährend in Thätigkeit befindet.

Ich will damit nur sagen, dass eine Maschine, die so leistungsfähig ist, um einen Raum zu kühlen, wenn sie volle 24 Stunden in Thätigkeit ist, ungefähr um ein Drittel gross genug ist, um die richtige Temperatur in einem Chocoladen-Kühlraum einer Fabrik mit zehnstündiger Arbeitszeit zu erzeugen.

Der Grund ist, dass die Wärmeausstrahlung der Mauern und warmen Gegenstände, die sich im Kühlräume befinden, während der Nacht die Temperatur um etliche Grade erhöhen, sodass es am andern Morgen ziemlich lange Zeit in Anspruch nimmt, um diese Wärme wieder daraus zu entfernen und die richtige, zur Arbeit nötige Temperatur wieder herzustellen.

Eine andere Sache, die besondere Beachtung erheischt, ist die Temperatur des zum Kondensieren verwendeten Wassers.

Je kälter der Wasservorrat ist, desto grösser ist natürlich die Wirkung.

Wenn man z. B. das Wasser den städtischen Wasser-Versorgungs-Anlagen entnehmen wollte, welches im Hochsommer eine Temperatur von 70 bis 80 Grad (Fahrenheit) erreichen kann, so ist die Kondensierungs-Anlage sicher überflüssig.

Es ist einer der grössten Fehler, die von Maschinenfabrikanten und Monteuren begangen werden, dass die Kondensations-Fähigkeit nicht genügend beachtet wird.

Die Kondensator-Oberfläche sollte für Zuckerwarenfabrikation nicht weniger als 30 Quadrat-Fuss für jede 1000 Kilo zu verarbeitender Masse betragen. Je grösser diese Oberfläche ist, desto niedrigerer Druck ist erforderlich, je weniger Spannung in der Maschine vorhanden ist, desto bessere Resultate werden erzielt.

Man beachte ferner ganz besonders, dass die der aussenbefindlichen Wärme ausgesetzten Röhren, die das Kühlraum-Röhren-System mit der Kühlmaschine verbinden, ganz besonders gut isoliert sind.

Wenn dies vernachlässigt wird, so wird man bald gewahr werden, dass diese Röhren, die ja manchmal durch Räumlichkeiten geführt sind, in welchen eine hohe Temperatur herrscht, alle Wärme wieder absorbieren, welche eben vorher entfernt worden war.

Man zögere also nicht, all diese Punkte mit dem Ingenieur, welcher die Anlage macht, zu besprechen.

Vor Allem stelle man keinen zu kleinen Apparat ein. Es ist weit besser, ein oder zwei Tons Gefrier-Fähigkeit zu viel zu haben, als nicht genug, um allen Anforderungen gerecht zu werden.

Je grösser die Maschine ist, desto weniger Kraft wird verhältnismässig verbraucht, je weniger Spannung und Abnutzung vorhanden ist, desto sicherer kann man auf gute Resultate rechnen.

Keinesfalls dürfen Dampfröhren durch den Kühlraum geleitet werden, die Misch-Kessel sollten sich ausserhalb desselben befinden.

Endlich muss noch die Frage der künstlichen Beleuchtung erörtert werden.

Man sollte jedenfalls dem Gasglühlicht vor dem gewöhnlichen Gas, wenn irgend möglich, den Vorzug geben, da die Wärmeausstrahlung nur sehr gering ist.

Eine sehr praktische Anlage ist, wenn man die Beleuchtung in Nischen in den Mauern anlegt und dahinter Reflektoren anbringt.

Dies ist sehr zu empfehlen, da das Licht durch die Reflektion vollständig ausgenutzt wird.



ALLERLEI.

Cacaobutter. Die auf Seite 1682 des Gordian Nr. 96 angekündigte Auktion vom 2. Mai in Amsterdam brachte einen Durchschnittspreis von 70¾ cents für 70 000 Kilo Van Houtens Butter. Im April sind 72¼ cents im Durchschnitt bezahlt worden; es hat also ein kleiner Rückgang von 1½ cents pro Pfund stattgefunden. 3000 Kilo Hammerbutter und 2500 Kilo Helmbutter wurden zurückgezogen; die Inhaber hatten also wohl Aussicht, nach der Auktion höhere Preise zu bekommen.

Wir hatten ebenfalls nicht auf einen Rückgang der Preise gerechnet, da der Mai selten in den letzten zehn Jahren billigere Preise als der April gebracht hat und weil der Verbrauch von Cacaobutter zu Milch-Chocoladen und sogenannten Fondant-Chocoladen von Monat zu Monat zunimmt. Aber wir sind nicht böse darüber, denn die Butterpreise sollten vernünftigerweise niemals höher sein als die Cacaomassenpreise.

Frankreich. Den »Documents Statistiques des Douanes françaises« entnehmen wir folgende Statistik:

Folgende Mengen Cacao befanden sich in den Entrepôts in Frankreich:

am	31. März	99 628	Meter-Zentner
gegen	28. Februar	86 351	»
»	31. Januar	92 419	»
»	31. Dezember a.p.	84 806	»
»	30. November	92 220	»
»	31. Oktober	96 924	»
gegen	31. März 1898	74 298	Meter-Zentner
»	28. Februar 1898	65 392	»
gegen	31. März 1897	151 635	Meter-Zentner
»	28. Februar 1897	152 108	»

Der Konsum in Frankreich betrug:

In den ersten drei Monaten des Jahres

	1899	43 834	Meter-Zentner
gegen	1898	43 647	»
»	1897	38 441	»

Die Statistik der Einkünfte in Guayaquil stellt sich wie folgt (nach einem französischen Kabel):

I. Für den Monat März:

	Arriba Quints	Balao Quints	Machala Quints	Zus. Quints
In d. ersten 14 T.	20000	500	500	21000
» letzten 14 »	29000	1000	1000	31000

Die Gesamt-Eingänge betragen demnach

für den Monat März:		52 000	Quints
gegen	1898	27 000	»
(zur selben Zeit in den	1897	46 000	»
Jahren)	1896	44 000	»
Seit dem 1. Januar	1899	88 250	Quints
gegen	1898	70 500	»
(zur selben Zeit in den	1897	93 000	»
Jahren)	1896	89 000	»

Insgesamt gingen ein in den Jahren:

1898	420 250	Quints
1897	329 000	»
1896	340 750	»

II. Für den Monat April:

	Arriba Quints	Balao Quints	Machala Quints	Zus. Quints
	43500	4500	2500	50500
			gegen 1898	21250
			» 1897	33000
			» 1896	26000

Die Gesamt-Eingänge betragen seit dem

1. Januar	1899	138 750	Quints
gegen	1898	91 750	»
(zur selben Zeit in den	1897	126 000	»
Jahren)	1896	115 000	»

In den folgenden Monaten gingen in **Bahia** ein:

1898	April	318	Sack
	Mai	1259	»
	Juni	1598	»
	Juli	5852	»
	August	12715	»
	September	21542	»
	Oktober	20900	»
	November	21974	»
	Dezember	18199	»
1899	Januar	20080	»
	Februar	12256	»
	März	3263	»

Das ergiebt also für die Ernte 1898/99 insgesamt 139956 Sack.

Thomé-Cacao. In den ersten vier Monaten dieses Jahres sind von Thomé-Cacao in Lissabon angekommen

	59 705	Sack			
gegen	51 343	»	im	Jahre	1898
	24 494	»	»	»	1897
	24 834	»	»	»	1896
	31 475	»	»	»	1895
	35 336	»	»	»	1894.

Kasseler Hafer - Cacao - Fabrik von Hausen & Co., Kassel. Wie uns berichtet wird, ist die Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik von Hausen & Co. auf eine Aktien-Gesellschaft unter gleicher Firma und mit dem Sitz in Kassel übergegangen. Das Aktienkapital beträgt 500 000 Mk. Der Aufsichtsrat besteht aus den Herren Rud. Andreae, Mitinhaber der Firma Joh. Goll & Söhne-Frankfurt a. M., Justizrat Karl Friess-Kassel, Hofbuchdruckereibesitzer Alb. Gotthelft-Kassel, Domänenrat Ernst Mutschler-Langenburg, Vorsitzender, Bankdirektor Friedr. Thorwart-Frankfurt a. M. Zum Vorstand wurde Herr C. Lauber, seither Direktor der Hohenlohe-schen Nährmittelfabrik zu Gerabronn ernannt.

Cadbury. Der älteste Inhaber der bekannten Cacao-Firma Cadbury in Birmingham, Richard Cadbury, ist in Jerusalem auf einer Orientreise, die er im vorigen Monat begonnen hatte, gestorben. Cadbury war ebenso wie mancher andere Cacao-Fabrikant in England ein Quäker. Bekanntlich ist bei den Quäkern der Alkohol verpönt, und darum lieben und fabrizieren sie den weniger gefährlichen Cacao. Ebenso wie jeder Quäker, war auch Cadbury eine Stütze der liberalen Partei, und, wie viele Quäker, war er auch ungeheuer reich. Besonders ausgezeichnet hat sich der Verstorbene durch seine Wohlthätigkeit und namentlich durch die wohlthätige Fürsorge für seine Arbeiter. Um ihnen gute und gesunde Wohnstätten zu verschaffen, erbaute er bei Birmingham einen ganzen Ort auf eigenem Grund und Boden, der Bournville heisst. 328 kleine hübsche Doppelhäuser mit Garten hinten nnd vorn enthielt der Ort. Dazu kamen dreissig Wohnungen für alte Leute, ebenfalls mit Gärten, in denen die nicht mehr arbeitsfähigen Arbeiter und Arbeiterinnen der Fabrik in Zufriedenheit und Behagen ihre Tage beschliessen können. Der Verkauf alkoholischer Getränke ist in Bournville verboten.

Die Cacao-Produktion auf Trinidad.

Die Cacao-Produktion Trinidads hat während der letzten zehn ahre bedeutende Fortschritte gemacht. Wen trotzdem die Ausfuhr nicht im gleichen Verhältnis gewachsen ist, so ist das hautsächlich auf den Umstand zurückzuführen, dss heute auf den Plantagen sehr viele alte Säuche vorhanden sind, welche nicht mehr len vollen Ertrag geben. Wären nicht inzwschen viele neue

Anpflanzungen gemacht worden, so würde die Ausfuhr der Kolonie statt zu- abgenommen haben. Uebrigens ist man augenblicklich mit der Anlage einer ganzen Anzahl neuer Plantagen beschäftigt, was nicht allein für die europäischen Fabrikanten, sondern auch für unsere Kapitalisten von Interesse sein dürfte, und zwar aus folgendem Grunde: Seit einigen Jahren betreiben englische Geldleute auf der Insel ein sehr einträgliches Geschäft, indem sie den Plantagenbesitzern Kapitalien auf Hypothek vorstrecken, für die sie wenigstens sieben Prozent Zinsen, unter Umständen aber auch erheblich mehr, beanspruchen. Diese Darlehen sind um so vorteilhafter für die Geldgeber, als sie ohne Risiko sind, denn da die Cacaokultur — nach erfolgtem Anbau — nur minimale Betriebskosten erfordert, sind die Besitzer selbst bei sehr schlechten Erträgen und zu Zeiten tiefster Preisstände in der Lage, die Zinsen aufzubringen. Zudem sind Cyclone, die sonst in tropischen Ländern oft genug so viel Unheil anrichten, in Trinidad vollständig unbekannt. Allein das sind nicht die einzigen Vorteile dieser Kapitalanlagen: Die Gewährung des Darlehens wird nämlich in den meisten Fällen an die Bedingung geknüpft, dass sämtliche Erzeugnisse der betr. Plantage dem europäischen Geldgeber in Konsignation gegeben werden. Dieser veräussert alsdann, je nachdem die Notierungen günstiger sind, die Ware entweder auf dem Londoner Markte oder am Platze selbst. (Bisher war unter den europäischen Ländern Frankreich der Hauptkäufer von Trinidadcacao; das hat sich indes im verflossenen Jahre geändert, denn die offiziellen Statistiken zeigen, dass in den beiden letzten Vierteljahren von 1898 die Bezüge Englands um 35 000 Pfund Sterling höher gewesen sind, als die französischen. Es ist das der erste Erfolg der britischen Kapitalisten, den Cacaohandel in London zu zentralisieren. In der letzten Zeit scheint man übrigens auch in Deutschland die Vorteile dieser Kapitalanlagen erkannt zu haben und ist schon mehrfach dem englischen Beispiele gefolgt, ein Unternehmen, das nur freudig begrüsst werden kann, angesichts der hohen Zinsen, des geringen Risikos und der Unterstützung, welche dadurch dem deutschen Cacaohandel mittelbar zu Teil wird. (Die englische Verwaltung der Insel hat sich die Entwickelung Trinidads zu einem Haupt-Verkehrszentrum für die Nachbarländer zum Ziel gesetzt, und verfolgt diesen Plan mit Energie und Beharrlichkeit. Grosse Hafenbauten sind in der Ausführung begriffen; ausserdem sind die Bestimmungen aufgehoben, nach denen bisher — abgesehen von dem Cacao Venezuelas, welcher stets zugelassen war — die Einfuhr aus allen übrigen Produktionsländern selbst in Transit streng verboten war. Heute kann daher Cacao, ohne Unterschied der Herkunft, frei in Trinidad ein- und ausgehen, ohne irgend welchen Zoll zahlen zu müssen. Diese Maassnahme hat zur Folge, dass die benachbarten Produktionsgebiete, wie z. B. Grenada, dessen Cacaoproduktion nicht ohne Bedeutung ist, ihre Erzeugnisse nach Trinidad senden, entweder um sie von dort im Transit weiterzusenden, oder um sie am Platze zu verkaufen. F.

Should any particulars be desired by our American friends, Messrs. Bothfeld & Weygandt, 78/80 Broadstr. New-York will cheerfully give all information on application.
Redaktion des Gordian in Hamburg.

Jeden Posten
Cacao, Chocoladen
u. Zuckerwaren,
wenn gut und billig, **kauft per Casse**
Ign. Hellmann i. Dresden.

Einrichtung

für **Chocoladefabrikation,** als **Röster, Brecher, Melangeur, Walzwerk, Klopftisch** wird nach dem Auslande zu kaufen gesucht. Angebote befördert unter **B. Z.** die Exped. d. Gordian.

Cacaoschalen

offeriert billigst
Emil Voigt, Halle a. S.
Thomasius-Str. 1.

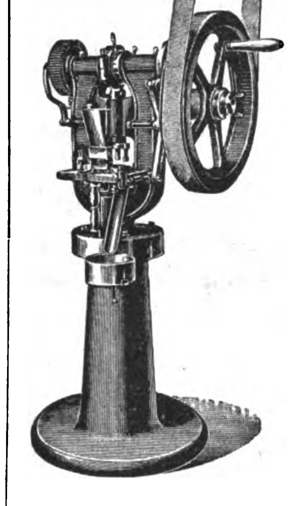
Hydraulische Presse

neuer Konstruktion wird zu kaufen gesucht. Offert. sub **K. P.** an die Exped. des Gordian.

Die **Kartonnagen-Fabrik** von
Julius Kater Nachf.
Inh.: W. Bessin
Braunschweig, Eiermarkt 14, Telephon 702,
empfiehlt sich zur Anfertigung von
Kartonnagen aller Art
in saüberster Ausführung zu billigsten Preisen.

Hervorragende

Constructions-Neuerungen



zeigen unsere seit kurzem in den Handel gebrachten **automatischen**
Pastillen- u. Tabletten-Maschinen
D. R.-No. 100 249
zur Herstellung von komprimierten Tabletten aus **pulverförmigen** Substanzen aller Art.
Leistungsfähigkeit:
mit **einem** Stempel ca. 3600 Tabletten od. Pastillen per Stunde;
mit **zwei** Stempeln ca. 6000 Tabletten od. Pastillen per Stunde;
mit **vier** Stempeln ca. 9—10,000 Tabletten od. Pastillen pr. St.
Einsendung von Materialien behufs probeweiser Verarbeitung erbeten.
Zur Besichtigung u. Prüfung der Maschinen laden ergebenst ein
E. Goetze & Co.,
Berlin NW., Spenerstr. 28.

Anerkennungsschreiben über Qualität und Haltbarkeit liegen von überseeischen Firmen vor.

Die beste moussirende Limonade ergeben meine Brausebroken
Ges. geschützt.
Ernst Walz
Specialgeschäft
Tübingen
Wttbg.

Preise: 100 Stück eleg. gep. M. 6,50.
100 „ „ „ 3,50.
Kl. Packungen von 10 und 20 Stück.
Engros-Abnehmer hoher Rabatt.

Meine 12jährige Erfahrung garantirt für gute haltbare Qualität mit reinem Fruchtgeschmack.

Centralblatt
für die Zuckerindustrie.
(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)
Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

Patent Opener
Patent-Oeffner
Made in Saxony
Pfund's
Condensirte Milch
Fabrik-Marke
Gesetzl. gesch.
Krug Brand
Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
DRESDEN
Bautzner-Str. 79
LONDON Bury-Street 4

Garantiert grosse
Ersparnis
bei Verwendung in **Chocoladen-u. Zuckerwaaren-Fabriken.**

W. E. H. Sommer, Bernburg, Auguststrasse 7.
Special-Fabrik von Maschinen, Formen, Geräten, Bedarfsartikeln etc. für Bäcker-, Conditoren-, Chocoladen-, Zuckerwaaren-, Biscuit-, Cakes-, Knallbonbon-Fabriken etc.
W. E. H. Sommer, Bernburg, Auguststrasse 7.

Massen-Fabrikation.

Marzipan-Cigarren

1-, 2-, 3-, 5- und 10-Pfennig-Detailverkauf lose und gebündelt, jede Packung.

Billigste Preise bei franco Lieferung.
Muster zu Diensten.

Gebrüder Jentzsch, Niedersedlitz i. Sa.



Was ist Frucht-Gelee?

Mit was für Dummheiten man sich herum zu schlagen hat, wenn man das Bestreben nicht los werden kann, das Heer der unnützen Nahrungs- und Genussmittel auf einen vernünftigen Bestand zu bringen, das zeigt der folgende Fall.

Seit einigen Monaten erscheinen in den Zeitungen und an den Krämerfenstern aufdringliche Reklamen, die da verkünden, man könne sich für 30 Pfg. aus einem Geleeextrakt ein herrlich schmeckendes »Frucht-Gelee« bereiten, man solle nur in die Tasche fahren, mit 30 Pfg. zum nächsten Krämer laufen, sich ein Packet Hermann'schen Gelee-Extrakt kaufen, Zucker und Wasser nehmen, dann wäre das allerfeinste Frucht-Gelee fertig. Und eines Tages trat sogar mein Hauskrämer in der Küche meines Hauses an und hatte eine Glasschale voll dieses herrlichen Fruchtgelees unterm Arm, woraus er schmunzelnd mit silbernem Theelöffel meiner Köchin zu kosten gab. Diese natürlich, neugierig und unwissend wie alle Köchinnen dem unbekannten Etwas gegenüberstehend, hielt sich für verpflichtet, sofort einen Karton zu kaufen — und es auf den Tisch des Hauses zu bringen.

Nun bin ich mit empfindlichen Geruchsnerven ausgestattet. Als ich gegen ein Uhr ins Haus trat, musste ich Thüren und Fenster aufreissen; ich glaubte, mein Haus hätte sich in eine chemische Fabrik verpuppt oder mindestens in eine Dropskocherei verwandelt; ich konnte vor Aethergeruch kaum atmen, der aus der Küche kam. Meine Köchin kochte nämlich gerade das berühmte »Frucht-Gelee« — wie sie mich, beleidigt, belehrte — aus dem Hermann'schen Gelee-Extrakt.

Ich bin gewiss kein Puritaner: Fruchtbonbons, besonders Karamels, können nicht anders ein Aroma, das an Früchte erinnert, oft auch teilweise aus Früchten stammt, erhalten, als durch Parfümierung mit spritigen Extrakten, Essenzen oder Aethern. Aber in die Küche, in den Puddingkessel gehört kein Aether hinein. Und aus Gelatine, Zitronensäure und Fruchtäther kann kein Mensch ein »Frucht-Gelee« kochen. Wer diese drei Dinge zusammenpackt, sie fälschlich »Gelee-Extrakt« nennt, den Käufern sie deshalb zu einem vierfach zu hohen Preise verkaufen kann, weil er ihnen vorredet, sie könnten aus diesem »Extrakt« ein köstlich schmeckendes Frucht-Gelee bereiten, der täuscht das Volk. Hatte er doch meine Köchin, zum Schaden meines Geldbeutels, auch getäuscht.

Dazu kam dann, dass von verschiedenen Seiten Anfragen an den Gordian kamen, wie ein solcher »Gelee-Extrakt« gemacht würde. Auf diese Anfrage erschien im Gordian (Seite 1607, Nr. 92) die folgende Antwort:

»X. befragt uns, was wir von der grossartigen Erfindung halten, die von einer Firma Hermann aus Hannover unter dem Namen Gelee-Extrakt angeboten wird.

In den Kartons, die 30 Pfennig im Laden kosten, stecken

15 Gramm pulverisierte Gelatine
5 » pulverisierte Weinsteinsäure
1 » Fruchtäther, mit Anilinfarbe gefärbt.

Das ganze hat einen Wert von 5 Pfennig Materialwert; es kommen hinzu die Verpackungskosten. Dass, wie Sie schreiben, die Materialisten, also die Kolonialwarenhändler Ihrer Stadt den Artikel stark poussieren, finden wir auch hier bestätigt. Würden Sie Ihrer Frau gestatten, dass Sie Ihnen oder Ihren Kindern ein solches Leimwasser vorsetzt? Oder würden Sie Ihr Portemonnaie

dafür hergeben, dass sie 30 Pfennig dafür bezahlt? Ich thue beides nicht.

Aber ich sehe hier wiederum bestätigt, dass der Vertrauensmann des Konsumenten, das soll der Detaillist sein, durchschnittlich jedem Humbug seine Thür öffnet. So ist's mit teuren ausländischen Chocoladen, Cacaos, Konfekten, Kakes, Hafermehlen und Haferflocken, Mais- und Waizenmehlen u. s. w. und so ist's in allen Dingen.« —

Gute Freunde der linken Hand, d. h. solche, die einmal vom Gordian auf die Zehen getreten worden sind, hetzten den Extraktfabrikanten Hermann in Hannover nun auf, er solle den Gordian verklagen, denn der hätte von Leimwasser und Humbug gesprochen! Das solle er sich nicht gefallen lassen. Das that er denn auch nicht. Er ging zum Rechtsanwalt und dieser folgte seinem dunklen Drange und verklagte den Gordian auf Beleidigung.

Dem Gordian aber war die Person, die sich beleidigt fühlte, so unbekannt als gleichgültig; ein Recht aber, im Markte befindliche Waren zu kritisieren, sie beim richtigen Namen zu nennen, habe ich, als verantwortlicher Herausgeber des Gordian, und die deutsche Sprache gab mir gerade kein anderes Wort ein als Humbug, deshalb nahm ich es. Ich hätte ja ebenso gut Schwindel sagen können, aber als höflicher Mann schien mir das etwas grob zu sein.

Auf die mir »in Rom« zugestellte Klage musste ich natürlich antworten. Das geschah ungefähr in diesem Sinne:

„Hermann behauptet in seiner Beleidigungsklage, er vertreibe die Bestandteile zur Herstellung von »Frucht-Gelee« und nennt diese Bestandteile:

Gelatinepulver
Zitronensäure
Fruchtaroma.

»Frucht-Gelee« aber besteht aus Früchten; aus Gelatine, Säure und Aether kann kein Mensch Frucht-Gelee machen.

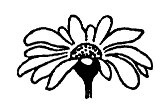
Die deutschen Gerichte durchweg nehmen den Standpunkt ein, dass Obstmarmeladen, Fruchtlimonaden u. s. w. nur aus Obst und Zucker bestehen dürfen. Bestraft wird durchweg, wer ausser Obst und Zucker noch Farbe, Glukose, Mehl u. s. w. verwendet. Nun kommt Hermann, nimmt gepulverte Gelatine, rot gefärbten Fruchtäther, Zitronensäure, packt alle drei Teile in einen bunten Karton, und redet zuerst den Krämern, dann dem sachlich unerfahrenen Volke ein, sie hätten hier einen »Extrakt«, aus dem man sich Frucht-Gelee machen könne. Wenn das kein Humbug wäre, dann gäbe es keinen. Humbug auch wäre es, dass Hermann ankündigte, für 30 Pfennig könne man sich dieses »Frucht-Gelee« machen; 30 Pfennig aber koste schon sein Karton; diese drei Teile in Wasser gelöst, schmeckten scheusslich, denn es sei saures Leimwasser; erst wenn man ungefähr ein halbes Pfund Zucker noch dazu gekauft hätte, sei es überhaupt zu essen.

Item, die im Gordian geübte Kritik wäre milde genug geblieben; von einer persönlichen Beleidigung könne keine Rede sein. —

Das Gericht war auch dieser Ansicht, und hat den Extraktfabrikanten mit seiner Klage nach Hause geschickt.

Inzwischen ist nun schon eine vorsichtigere Abfassung der Anzeigen erschienen; es wird nicht mehr von Frucht-Gelee, sondern nur noch von Gelee gesprochen und gedruckt. Aber auch das ist noch nicht ohne weiteres durchzulassen. Wie wir schon auf Seite 1730 des Gordian sagten, wir glauben, dass eines Tages in Preussen die Staatsanwaltschaft ihre Hand darauf legt; man will absolut den Begriff Obstgelee, Fruchtgelee so rein halten, wie man den Begriff »Butter« z. B. rein erhalten will. Man geht überall damit um, Obstkulturen in grossem Maassstabe in Deutschland anzulegen, damit Zucker und Obst von deutschem Acker dem Volke als gesunde Nahrung dienen können. Und dieses Bestreben muss man dankbar anerkennen und unterstützen. Für 30 Pfennig Obstgelee hat soviel Nährwert wie es wert ist, für 30 Pfennig sogenanntes saures Leimwasser alias Gelee-Extrakt, wie es als Surrogat jetzt im Handel ist, hat gar keinen Nährwert, darum auch keinen Geldwert.

Hätten die Herren neue Namen erfunden, so hätten sie nicht mit der Täuschung des Publikums zu rechnen brauchen. Da alles auf -in und -ose in letzter Zeit ausklingt, mag er doch Hermanose oder Hermanin zu seinem »Extrakt« sagen. Ein unnützer Artikel bleibt er zwar trotzdem, aber wer kann alles, was unvernünftig im Markte herumläuft, wegbringen? Der Detaillist sollte es ablehnen. Aber frage nur einer bei dem an, nach Warenkenntnis und ethischen Grundsätzen! R.





100000 Mark werden ausgeboten.

Vom 29.—31. Mai »tagten« die deutschen Zuckerfabrikanten in Breslau; über das Kartell, das den deutschen Konsumenten bevorsteht, sollte beraten werden und Wege wollte man finden und weisen, wie wir weiter uns in Deutschland das Leben versüssen können. Wie man das Volk zum grösseren Zuckergenuss wird erziehen können, das ist augenblicklich die brennende Frage, und auf einmal wird den Konsumenten von links und von rechts, von oben und von unten, haarklein bewiesen, dass ein Mensch ohne Zucker nicht leben kann. Man interessiert sich auf einmal ungeheuer für die »Muskelkraft«, oder sagen wir richtiger, für die Erhaltung der Muskelkraft der Infanteristen, man thut so, als ob kein gesunder Mann ohne Zucker mehr Märsche oder Dauerläufe machen kann; den Kindern in der Schule will man das Gähnen abgewöhnen, indem man ihnen für die Pausen Zuckerwasser vorschreibt; Rennpferde will man mit Zucker, nur mit Zucker ans Ziel bringen; Turner sollen die Bauchwelle 17 mal öfter machen können, wenn sie jeden Morgen 2×17 Gramm Zucker in aqua destillata verbraucht haben; Radfahrer sollen sich und ihre Räder dauerhafter machen, wenn sie Magen und Pedale unter Zuckersirup setzen; und Ross und Schwein, Hund und Rind sollen Zuckersäfte, Melasse fressen, damit sie glatt und rund werden und wir in ihrem Fleisch, nach einem glücklichen Ende den hohen Nährwert des Zuckers in konzentrierter Beefsteakform wieder finden.

Es ist was köstliches um die Sorgfalt, die die Verkäufer von Ladenhütern an ihre Kunden, an die Abnehmer, an die Konsumenten abteilen. Ob aber die Konsumenten die List nicht als List erkennen? Ob sie sich nicht sagen: so schlau wie Ihr sein wollt, waren wir lange? Und wenn Ihr uns in gereimten Worten, wie

Rübensaft giebt Muskelkraft

oder in derber Prosa, wie

Zucker ist ein billiges Nahrungsmittel, denn er hat hohen Nährwert

dazu überreden wollt, wir sollten unsere Nahrung Euch zu Gefallen von früh bis spät unter Zucker setzen, so werden wir das viele Geld bedauern, das für Zeitungsannoncen unnütz ausgegeben wird, aber wir werden niemals aus dem Zucker allein ein Nahrungsmittel machen mögen. Ei, wie steht's in den Familien der Zuckerfabrikanten, der Zuckerraffineure, der Zuckerwarenfabrikanten, der Süssbäcker (der Konditoren), der Zuckerspekulanten, der Zuckergrossisten und Detaillisten? Ich frage, wie steht's da, wo der Zucker alle Tage zentnerweise herumliegt, wo er »dem Verbraucher« nichts kostet? Wo finde ich eine einzige Familie, die, weil der Zucker nichts kostet, sich den Zucker als Nahrungsmittel erkoren hat und morgens, mittags und abends sich vom Zucker nährt? Wie steht's um den Jahresverbrauch des Zuckers in den Familien der Herren Zuckerfabrikdirektoren? Herr Direktor Stutzer in Güstrow, mein mecklenburgischer Landsmann, hat so sicher auf Wege gewiesen, die zum vergrösserten Absatz des Zuckers führen können, dass man ihn ganz direkt fragen muss, ob er alle diese Wege für gangbar hält und ob er sie selber wandelt. Er ist auch der Ansicht, dass der Verbrauch des Zuckers schnell wachsen müsse, wenn der Zucker immer billiger würde.

Nun ist das Experiment, die Preise auf den niedrigsten Stand zu bringen, nur ja, um die Ware los zu werden, ein nicht ungefährliches. Gewiss, es giebt hunderttausende von Familien, die heute noch mit dem Zucker sparen, weil sie den Zuckergenuss für einen Luxus halten; sie würden wohl etwas mehr auf die saure Milch im Sommer streuen, wenn er nichts oder nur zehn Pfennig das Pfund kostete. Aber man soll doch nicht vergessen, dass es mit dem Zucker so wie mit dem Salze geht, dass er recht eigentlich im Haushalt mehr ein Gewürz als ein Nahrungsmittel ist. Wo ist der Kulturmensch, der sich an Salz oder Zucker satt essen könnte? Billige Nahrungsmittel gemischter Kost kann man niemals durch den Zucker verdrängen; ich kann von Schinken und Brot, von Milch und Rindfleisch, von Eiern und Früchten soviel essen, bis ich satt bin; von Zucker aber kann ich nur soviel essen, bis meine Geschmacksnerven sich aufbäumen und mir aus der Süsse, die ich beim ersten Stückchen empfinde, eine eklige Bitternis entstehen lassen. Und zwinge ich mich, rede ich mir ein, dass Zucker ein billiges Nahrungsmittel sei und dass ich am Tage nur 25 Pfennig auszugeben brauche, um mich zu ernähren, dann widersteht mir der Zucker und ich kann ihn ohne Schüttelfrost nicht mehr sehen.

So geht's gewiss allen, die viel mit Zucker umgehen. Und deshalb ist es eine Thorheit, den Zucker als »Nahrungsmittel« dem Konsumenten aufdrängen zu wollen. Das ist er nicht. Er ist ein Extrakt, ein Kunstprodukt und kann nur als Genussmittel angesehen werden.

Das aber ist klar, dass der Verbrauch von Zucker in Deutschland selbst und in einigen andern Kulturländern ganz bedeutend gesteigert werden kann, ohne dass man ihn mit Redensarten dem Volke aufdrängt. Man muss nur Realwirtschaftler sein, die Verhältnisse kennen und auf Grund solcher Kenntnisse sein Programm machen.

Einmal hunderttausend Mark wollen die vereinigten Zuckerfabriken, die ihre Generalversammlung zwischen dem 29. und 31. Mai in Breslau abhielten, auf den Opferblock legen, um den Zuckerverbrauch in Deutschland zu heben. Welche Form dieses Hebewerkzeug haben sollte, wurde nicht festgelegt. Man hofft, wie vorhin schon angedeutet, auf die Soldaten, die Turner, die Radfahrer, Renner, Ruderer, die Schulkinder, die Festungen, die Lazarette, Schiffe, Gefängnisse, auf die Automaten, man will neue Kochbücher abfassen u. s. w.

Alle diese Wege führen in eine Sackgasse: zur Steigerung des Zuckerverbrauchs verhelfen viel mehr die zuckerverarbeitenden Gewerbe, als die Zuckerfabrikanten mit ihren Anweisungen. Keine Frage ist es, dass der Zucker in Form von Karamels und Konfitüren; in Verbindung mit Mehl, Eiern und Butter in Form von Torten; in Verbindung mit Obst in Form von Marmeladen und Gelees; in Verbindung mit Wasser, Sprit und Parfüm in Form von Likören; in Verbindung mit Cacao in Form von Chocoladen, in Verbindung mit Mehlen und Eiern in Form von Pudding und Fruchtspeisen eine heute noch gar nicht zu schätzende grössere Verbreitung in den Volksmassen finden würde, wenn gewisse Bedingungen erfüllt würden.

Diese Bedingungen sind mannigfacher Art: man müsste Bücher darüber schreiben. wollte man sie einem weniger Eingeweihten klar machen.

Die Zuckerwarenindustrie in Deutschland erfüllt sie, wenn man ihre Leistungen rein objektiv betrachtet. Sie bietet sowohl in der Form als in der Mannigfaltigkeit der Geschmacksvariierung, endlich auch in der Preisstellung, ihre Erzeugnisse dem grossen Konsum so dar, wie es kaum besser geschehen kann. Dass die Waren durch die enorme Konkurrenz und durch die Schwierigkeit, gute Abnehmer zu finden, im Vertriebe meist um 100 Prozent verteuert werden, kann sie als Industrie nicht ändern. Ebenso steht es mit der Chocoladenindustrie, in der der Verbrauch von Zucker von Jahr zu Jahr wächst.

Ganz anders aber ist es mit den gewerblichen Zweigen, die noch durchweg handwerksmässig betrieben werden, z. B. mit der Süssbäckerei, mit der Konditorei. Hier müssten die Bestrebungen, die den Zuckerverbrauch steigern wollen, einsetzen, denn fast alle Konditoreiwaren, alle Torten sind heute viel zu teuer im Verhältnis zu den verbrauchten Materialien. Die Materialien sind einzeln in jedem bürgerlichen Haushalt zu finden; die Kinder werden oft gedrängt, doch mehr von Butter, Eiern, Mehl, Zucker zu essen, und man hält diese Dinge für durchaus bitternotwendige Lebensmittel. Sobald sie aber der Konditor in die Hand genommen und aus Mehl, Eiern, Butter, Zucker und Gewürz eine Torte gebacken hat, dann werden alle diese Ingredienzien in dieser Form für eine Verschwendung angesehen — und nur zu hohen Festtagen, zu Geburtstagen, oder gar bloss einmal zur silbernen und einmal zur goldenen Hochzeit darf so eine Konditortorte erscheinen.

Wie kommt das? — Weil eine kleine Torte einen grossen preussischen Thaler kostet; und weil die sparsame Hausfrau nachrechnet, dass darin nicht für drei Mark Materialien, sondern höchstens für 1,20 bis 1,50 Mark stecken.

Hier sollten die Herren aus der opferwilligen Zuckerindustrie einsetzen; sie sollten sich allerorten in Deutschland mit den intelligentesten Konditoren in Verbindung setzen, Rezepte durchsprechen und durchprobieren, um die Tortenbäckerei ins Grossgewerbe überzuleiten, damit für die Herstellungsarbeit bestimmter beliebter Torten nur ein paar Groschen zu zahlen wären. Und dann sollte man dem Volke als Konsumenten klar machen, was es in der Süssbäckerei findet. Nicht viel anders ist es in der Likörfabrikation. Oder doch ist es anders. In der Handkonditorei wirkt nur das verteuernd, dass die Konditoren meist von jeder Sorte Torte nur ein Stück pro Tag machen und von dem Absatz von 10 bis 12 Torten oder von 25 bis 30 Mark am Tag, sich und Familie ernähren wollen. In der Likörfabrikation aber spielt die beutelüsterne Phantasie mit, die nach hohen Preisen, nach fingierten Bezeichnungen, nach tönenden Namen u. s. w. mehr strebt, als danach, eine reelle Ware, d. h. eine Ware, die das kostet, was sie wert ist, zu schaffen.

Es sind die meisten Liköre, die im Handel sind, nicht den vierten Teil von dem

wert, was sie kosten. Sie bestehen durchschnittlich aus Sprit, Wasser, Zucker, Aroma, sind kalt »destilliert«, d. h. zusammengemischt und bieten nichts anderes dar, als was sich jeder in seiner Küche selber machen kann. Da das aber umständlich ist, so unterlässt man es und kauft sich lieber seinen Damenschnaps. Aber wenn hier reformierend und reorganisierend von den Zuckerinteressenten vorgegangen würde, wenn gut gesüsste, lieblich riechende und schmeckende Liköre zum Preise von 60 Pfennig pro Liter auf den Markt geworfen würden — das ist nämlich gut möglich — dann würde man manches schmale Näschen lieblich rot erglühen sehen. Für einen süssen Likör schwärmen viele.

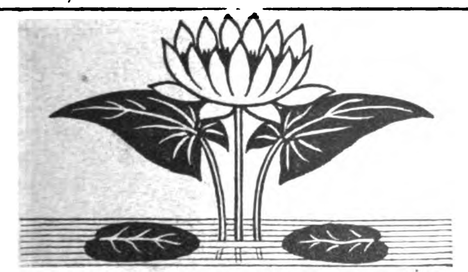
Und erst die Obstindustrie! Was ist darin noch zu thun bei uns im deutschen Lande. Die englischen Jamsfabrikanten bezahlen durchschnittlich für den Zentner deutscher Pflaumen 5 Mark; am Rhein zahlte man im vorigen Jahre für 100 Pfund Zwetschen 1,10 bis 1,30 Mark. Nun fragen wir, zu welchem Preise könnten in Deutschland Obstfabrikate angeboten werden? Will man den Zuckerverbrauch im Lande steigern und stützen, dann unterstütze man findige Köpfe in der Zuckerwarenindustrie, d. h. in dem Zucker verarbeitenden Gewerbe. Denn verbandener und verwandelter Zucker in Form von Süssbäckerei, in Form von Marmeladen, in Form von Süssschnäpsen, in Form von Obstspeisen, bietet dem, der die Agitation für die Steigerung des Zuckerverbrauchs übernehmen will, weit sicherere Aussicht, als wenn er trocken in Zeitungsannoncen verkündet:

Rübensaft giebt Muskelkraft

oder

Zucker ist ein billiges Nahrungsmittel, denn er hat hohen Nährwert.

Und ein solcher Versuch kostet keine 100 000 Mark, aber er bringt Leben ins Geschäft, hüben und drüben. R.



Vom Stollwerck'schen Zollprozess.

Die wichtigste Zollentscheidung, welche in letzter Woche von den amerikanischen General-Appraisers getroffen wurde, bezog sich auf die streitige Frage über den richtigen Zollwert von importierter Chocolade, speziell des Fabrikats der bekannten Fabrik von Gebr. Stollwerck in Köln, deren Vertretung in den Händen der Importfirma Volckmann, Stollwerck & Co. liegt. Der betreffenden, Zollentscheidung liegt besondere Bedeutung bei, indem die deutschen Fabrikanten Anlass genommen hatten, in einer Eingabe an das Reichskanzler-Amt über die Zollbewertung ihrer Ware Beschwerde zu führen, und auch im deutschen Reichstag die Angelegenheit zur Diskussion Anlass gegeben hat, während andererseits die Vereinigung amerikanischer Chocolade-Fabrikanten in der gleichen Frage eine Eingabe an das Schatzamt gerichtet hatte, worin sie über Begünstigung der importierten Ware seitens der Zollbeamten, zum Schaden der Industrie, Beschwerde führten. Unter den Umständen sah man der Entscheidung der Frage über den richtigen Zollwert der Ware mit besonderer Spannung entgegen. Mit Rücksicht darauf, dass unlängst zwei Mitglieder der Behörde der General-Appraisers ihre Entlassung erhalten haben, wie es heisst, weil sie sich den Intentionen der leitenden Schatzamts-Beamten nicht gefügig genug zeigten, behaupten die Importeure, nicht überrascht zu sein, wenn die von Gen.-Appraiser Sharrets gegebene Entscheidung zu ihren Ungunsten ausgefallen ist. Da es sich bei der Entscheidung um Zollerhöhungen von 60 Prozent bis 200 Prozent handelt, schliesst dieselbe Konfiskation der gesamten Sendungen ein.

Bei der Wichtigkeit des »reapraissement« dürfte die Veröffentlichung desselben von Interesse sein. Der Wortlaut ist der folgende:

20,029—31 u. s. w. »Chocolade u. s. w., von Gebr. Stollwerck, Köln, 29. September 1898 bis25. März 1899;

Chocoladen, Marken:

»Rotes Kreuz«, eingeführt zu 1,683 Mark, erhöht auf 2,58 Mark pr. Kilo.

»Diana«, eingeführt zu 1,098 Mark, erhöht auf 1,60 Mark pr. Kilo.

»Vanille III«, eingeführt zu 1,149 Mark, erhöht auf 2,11 Mark pr. Kilo.

»St. Georg«, 1/8 Pfund-Tafeln, eingeführt zu 1,242 Mark, erhöht auf 2,11 Mark pr. Kilo.

»Phantasie«, eingeführt zu 2,99 Mark, erhöht auf 9,64 Mark pr. Kilo.

»A B C«, eingeführt zu 2,39 Mark, erhöht auf 3,70 Mark pr. Kilo.

»Rotes Kreuz 1/2«, eingeführt zu 1,28 Mark, erhöht auf 2,08 Mark pr. Kilo.

»Vanille IV«, eingeführt zu 1,01 Mark, erhöht auf 2 Mark pr. Kilo.

»Schwarzer Stern«, eingeführt zu 1,49 Mark, erhöht auf 2,25 Mark pr. Kilo.

Diverse Zuckerwaren, eingeführt zu 1,14 Mark, erhöht auf 3,24 Mark pr. Kilo.

Chocolade »Alpha«, eingeführt zu 1,21 Mark, erhöht auf 1,50 Mark pr. Kilo.

»Vanille W«, eingeführt zu 1,31 Mark, erhöht auf 2,25 Mark pr. Kilo.

»Puritaner«, eingeführt zu 1,57 Mark, erhöht auf 2,58 Mark pr. Kilo.

St. Georg 1/4« eingeführt zu 1,26 Mark, erhöht auf 1,95 Mark pr. Kilo.

»St. Georg 1/2«, eingeführt zu 1,10 Mark, erhöht auf 1,85 Mark pr. Kilo.

Croquettes, eingeführt zu 1,47 Mark, erhöht auf 3,70 Mark pr. Kilo.

Brillanten, eingeführt zu 2,28 Mark, erhöht auf 3,70 Mark pr. Kilo.

Cigaretten, eingeführt zu 2,70 Mark, erhöht auf 3,70 Mark pr. Kilo.

Phantasie-Ballons, eingeführt zu 1,28 Mark, erhöht auf 3,70 Mark pr. Kilo.

Phantasie-Schmuck, eingeführt zu 2,34 Mark, erhöht auf 3,70 Mark pr. Kilo.

»Union Jack« (Fahne von Grossbritannien), eingeführt zu 1,72 Mark, erhöht auf 3,70 Mark pr. Kilo.«

Die seitens der hiesigen Chocolade-Fabrikanten gegen den Lokal-Appraiser erhobenen Beschwerden der Begünstigung der Importeure, zum Schaden der hiesigen Industrie, kamen in dieser Woche vor der zur Untersuchung der Amtsführung des Lokal-Appraisers eingesetzten Schatzamts-Kommission zur Verhandlung. Dabei wurden von den Beschwerdeführern folgende Angaben gemacht: Die deutsche Ware sei seit Jahren zu einem Preise in den hiesigen Markt gebracht worden, zu welchem, nach ihrer Ueberzeugung, solche Ware sich nicht produzieren und einschliesslich des Importzolles hier landen lasse. Eine Untersuchung habe ergeben, dass der Examinator Jacobs den Zollwert der Ware regelmässig zu niedrig bewerte, und er habe das gethan, trotzdem er wissen müsse, dass dieses sein Vergehen eine Verletzung seines Amtseides war und dass er im Interesse der importierenden Firma gehandelt habe. Und während der Hilfs-Appraiser Nathan unter Hinzuziehung von Experten Unterbewertungen konstatiert und den Zollwert der Ware um 60 Prozent bis 200 Prozent erhöht habe, sei der Appraiser Wakeman anscheinend durch den Examinator im Interesse der importierenden Firma bis zu dem Grade beeinflusst worden, dass er, der Appraiser, bemüht gewesen sei, den abgeschätzten Wert nur auf 45 Prozent über den einklarierten Wert festzusetzen, indem eine Avance von 50 Prozent und darüber Konfiskation der importierten Ware zur Folge gehabt hätte. Hilfs-Appraiser Nathan habe dann die Aufmerksamkeit des Zollkollektors Bidwell auf den Fall gelenkt und letzterer sei nach Washington gereist, um die Angelegenheit dem Schatzamt zu unterbreiten. Appraiser Wakeman habe jedoch telephonisch von dem damaligen Hilfs-Schatzamts-Sekretär Howell die Erlaubnis eingeholt, die von den Importeuren für das Weihnachts-Geschäft dringend benötigte Ware mit einem Zollaufschlage von nur 45 Prozent zu passieren. Auf die Weigerung des Kollektors Bidwell, die Ware zu so niedriger Bewertung auszuliefern, sei die Angelegenheit dann an den General-Appraiser Sharrets verwiesen worden. Wie oben erwähnt, hat letzterer nun, unter Aufrechterhaltung der Abschätzung des Hilfs-Appraisers Nathan, den Zollaufschlag auf 60 Prozent bis 200 Prozent festgesetzt. Gegen den Examinator Jacobs erheben die Fabrikanten die weitere Anklage, er habe versucht, die Entscheidung des General-Appraisers u. A. durch Vorlage falscher Waren-Muster und Angabe unrichtiger Preise zu Gunsten der Importeure zu beeinflussen. Wie es heisst, steht die Entlassung des genannten Beamten bevor.

Die Importeure behaupten dagegen, dass die Ware in der für Amerika bestimmten Qualität und Verpackung u. s. w. in Deutschland unter Zollverschluss hergestellt werde, und da aus diesem Grunde in Deutschland kein Zoll entrichtet werde. habe die für den Export bestimmte Ware einen geringeren Marktwert. Im Uebrigen weisen sie die, ihre Integrität in Zweifel ziehenden Anklagen über hiesige Konkurrenten mit Entrüstung zurück. Wahrscheinlich wird der Interessen-Streit vor den Bundes-Gerichten zum Austrag gelangen.

(New-Yorker Handels-Zeitung.)

In derselben Angelegenheit lesen wir ferner:

»Die gegen den Appraiser von den hiesigen Chocolade-Fabrikanten erhobene, ebenfalls bei dem Schatzamt schriftlich eingereichte Klage wegen Amtsmissbrauch und Begünstigung hiesiger Importeure ist um so bemerkenswerter, als auch die letzteren angeben, über ungerechte Zollabschätzung ihrer Ware Anlass zur Klage zu haben. Erst kürzlich las man folgende Klage eines Importeurs: Einer der Untergebenen des Appraisers Wakeman habe bei Import-Sendungen der betr. Firma den Zollwert in vielen Fällen durch Durchschnittserhöhungen, ohne Rücksicht auf den Einzelwert der verschiedenen Artikel, bis um 500 Prozent höher angesetzt, als er deklariert war. Das involviert, dem Gesetze nach, nicht nur Beschlagnahme der Ware, sondern auch Strafgebühren, die sich in dem vorliegenden Falle auf einen insgesamt sehr hohen Betrag beliefen.

Gegenüber dieser, von zuverlässiger Seite erhobenen Beschwerde wirkt die von den amerikanischen Chocolade-Fabrikanten gegen den Appraiser erhobene Beschuldigung, er habe zum Schaden der heimischen Industrie die Importeure begünstigt, überraschend. In der von dem New-Yorker Fabrikanten Louis Runkel, Vorsitzender des Exekutiv-Komitees der Association der amerikanischen Chocolade-Fabrikanten, an den Hilfs-Schatzamtssekretär O. L. Spaulding gerichtete Eingabe werden spezifizierte Anschuldigungen gegen die Verwaltung des Appraiser-Departements erhoben. Herr Runkel bezieht sich in seiner Zuschrift auf die im letzten Januar vorgenommene Untersuchung, bei welcher vom Hilfs-Appraiser Nathan und General-Appraiser Sharretts Experte betreffs gewisser importierter Sorten von Chocolade vernommen wurden. Herr Runkel deutet in seiner Zuschrift an, mehrere der betreffenden Importationen seien anscheinend um 20 bis 60 Prozent unter dem thatsächlichen Marktwert einklariert worden. Die Chocolade-Fabrikanten behaupten, der Examinator, welcher die Importationen der betr. Chocolade als korrekt bezeichnet hatte, habe dies gethan, trotzdem er wissen müsse, dass dieses sein Vorgehen eine Verletzung seines Amtseides war und dass er im Interesse der importierenden Firma gehandelt habe. Es heisst in der betreffenden Zuschrift ferner, Appraiser Wakeman sei anscheinend durch den Examinator im Interesse der importierenden Firma bis zu dem Grade beeinflusst worden, dass er, der Appraiser, ängstlich bemüht gewesen sei, den abgeschätzten Wert auf weniger als 50 Prozent über den einklarierten Wert festzusetzen.«



Ein „süsser“ Rückblick.

In der Berliner Zeitschrift »Die Deutsche Zuckerindustrie« finden wir von Dr. Edm. von Lippmann einige kurze geschichtliche Sätze, die den Zucker angehen, aus den letzten 90 Jahren unseres Jahrhunderts, die uns, die wir tagtäglich mit Zucker umgehen, sehr interessieren. Lippmann hat diese kurzen Sätze aus »C. F. Leuchs 10 000 Erfindungen und Ansichten aus einem Leben von 1797—1897« genommen, das in Nürnberg erschienen ist. Der Verfasser »Leuchs« hat mit grossem Interesse die Entwickelung der Zuckerindustrie verfolgt; wer Lust hat, den heutigen Stand der Zucker-Industrie mit früherer Zeit zu vergleichen — und unsere Industrie muss die Lust dazu haben, weil sie abhängig ist von ihr — der wird manchen der folgenden Sätze gerne lesen:

1810: Unter der Herrschaft der Kontinentalsperre wird der französische Eingangszoll für Raffinade auf fr. 400 für 100 Kilo erhöht; in den deutschen Ländern beträgt er 100 Thaler, sodass Zucker namentlich in Sachsen, Bayern und den Mittelstaaten unerschwinglich teuer wird (I, 72 ff.).

1810: Die Darstellung von Sirup aus gelben Rüben und Möhren entwickelt sich zu einer Hausindustrie (I, 116).

1811: Nachdem schon 1801 Fourcroy und Parmentier aus Stärke mittelst Chlor, sauren weinsauren Salzen u. s. f. eine süsse gummiähnliche Substanz erhalten hatten, beschreibt Kirchhoff in Petersburg die Verzuckerung von Stärke, sowie von isländischem Moos und dergleichen Rohstoffen mittelst verdünnter Säure, namentlich Schwefelsäure, und empfiehlt den Stärkezucker zum Ersatze des Rohrzuckers. Die russische Regierung verspricht demjenigen eine Prämie von 10 000 Rubeln, der dem Stärkezucker Aussehen und Süsse des Rohrzuckers zu verleihen vermag (I, 95, 320, 151).

1811: Durchdrungen von den Vorteilen des Zuckergenusses für die Ernährung von Menschen und Tieren, beschäftigt sich auch Leuchs mit der Herstellung billigen Stärkezuckers; er entdeckt, dass der Speichel im Stande ist, Stärke und Kleister zu verzuckern und dabei Dextrin und Traubenzucker liefert, dass Zucker beim Keimen des Getreides entsteht, und dass Milchzucker, beim anhaltenden Kochen mit verdünnten Säuren, eine dem Traubenzucker ähnliche Zuckerart ergiebt, die süsser ist als der Milchzucker; diese Behauptung wird anfänglich bestritten, der Professor der Pharmacie in München, Vogel, findet sie aber bestätigt (I, 193, 365; II, 258, 279; I, 117).

1812: In Holland erscheint ein Dekret Napoleons, das den Anbau der Zuckerrüben im Grossen, und die Errichtung zahlreicher Zuckerfabriken befiehlt; die Ausführung erweist sich jedoch, von kleinen Anläufen abgesehen, als unmöglich, weil es völlig an Leuten fehlt, die den Rübenbau, sowie die Errichtung und den Betrieb der Fabriken verstehen, und die Versuche müssen daher wieder aufgegeben werden (I, 147).

1813: Napoleon schickt Marcel de Serre nach Deutschland, um für ihn einen Bericht über die deutschen Industrien auszuarbeiten; dieser Bericht, der auch Inter-

essantes über Zuckerraffination enthalten soll, wird von Leuchs in seinem »Handbuch für Fabrikanten« abgedruckt (I, 204).

1815: Leuchs schlägt vor, den Rohzucker vom anhaftenden Sirup durch Absaugen oder durch Durchdrücken von Luft zu befreien, oder den Sirup in der Wärme, mittelst Dampf, abzudrücken oder abzupressen, — Ideen, die 1817 für Crosley und 1830 für Graham patentiert wurden (I, 224, 313, 348; II, 111, 142).

1818: Leuchs empfiehlt das mehrere Jahrzehnte später unter dem Namen »Gallisieren« zu allgemeiner Anwendung gelangte Verfahren der Weinbehandlung durch Zuckerzusatz; die bayrische Regierung verbietet es aber, vermutlich infolge der Vorstellungen der Weinproduzenten, die viel zu kurzsichtig sind, um den Wert, den dieses Verfahren für sie selbst haben könnte, auch nur zu begreifen (IV, 264).

1819: Bei der Gärung von Zuckerlösungen beobachtet Leuchs die Entstehung von Mannit; setzt man gährenden Lösungen Schwefel zu, so entwickelt sich ein Oel von charakteristischem Zwiebelgeruche, indem der Schwefel in eine flüchtige Verbindung übergeht. Während verdünnte Zucker- und Karamel-Lösungen leicht verderben und schimmeln, sind grosse Mengen Zucker und konzentrierten Zuckersirups Schutzmittel gegen die Gärung; selbst Fleisch und ähnliche stickstoffhaltige Substanzen werden durch Zuckersirup lange Zeit hindurch unzersetzt konserviert, und nur allmählich tritt Verderbnis ein, unter Bildung von Essigsäure, Milchsäure und anderen Säuren (I, 354, 360, 362).

1819: In Amerika befolgt man den Rat B. Franklin's, Rüben als gute und billige Volksspeise anzubauen. In Bayern werden ebenfalls viele Rüben gebaut, und auch zur Zuckerbereitung im Haushalte verwandt, während die, 1812 zu Fürstenzell bei Passau in kleinstem Maassstabe eingeführte Zuckerfabrikation aus Rüben sich nach Aufhebung der Kontinentalsperre nicht behaupten konnte (I, 375; II, 27, 238).

1822: Constant nimmt ein Patent auf die Anwendung der Knochenkohle und verkauft es für 50 000 Pfund Sterling an die Besitzer der Londoner Raffinerien. Obwohl zahlengemäss nachgewiesen wurde, dass mit Hilfe der Knochenkohle die Ausbeute an Zucker, und zwar an qualitativ besserem, um sechs Prozent stieg, leisteten dennoch die »alten Praktiker«, und namentlich die »Hamburger Siedemeister« ihrer Einführung den grössten Widerstand (II, 48).

1824: Leuchs beobachtet, dass wässerige und alkoholische Zuckerlösungen und Sirupe eine viel raschere Kristallisation und viel reinere Kristalle ergeben, wenn man von vornherein Zuckerkristalle in sie einrührt (II, 119; III, 87).

1829: Die Zuckerrübe kann nach Leuchs nur in gut gedüngtem, an Nährstoffen reichem Boden mit Erfolg gebaut werden, denn sie nimmt die Aschenstoffe zweifellos allein aus dem Boden auf, und braucht grosse Mengen derselben, namentlich so viel Kali, dass man sie geradezu eine Kalipflanze nennen kann II, 278; III, 19, 61, 383).

1830: Frankreich gewährt eine Ausfuhrprämie von fr. 120 für 100 Kilo Brodmelis; daraufhin entwickelt sich in den Grenzdepartements ein so grossartiger Schmuggel (durch Zurückbringen ausgeführter Ware behufs nochmaligen Exportes), dass der Schaden der Staatskasse binnen sechs Jahren fast 81 Millionen Francs beträgt (II, 368).

1830: Leuchs zeigt, dass die Maranta-Arten bis 26 Prozent einer ausserordentlich reinen Stärke enthalten, und stellt aus Maranta-Stärke reinen Traubenzucker dar (II, 363).

1831: Die durch einen besonderen Schutzzoll am Leben erhaltenen bayrischen Raffinerien beschäftigen insgesamt 150 Arbeiter; da aber der Schutzzoll jährlich einen Aufwand von fl. 214 000 erfordert, was zu Lasten jeden Arbeiters fl. 1426 beträgt, so entsteht die Frage, ob man nicht die Arbeiter fortan durch einen gewissen Jahresgehalt entschädigen, dagegen den Schutzzoll aufheben soll? Zu gunsten einer solchen Maassregel spricht namentlich der zu erhoffende Fortfall des Schmuggels, der bei fl. 15 Zoll auf 1 Zentner Zucker ein sehr grosser war, und die Staatskasse in hohem Maasse schädigte (II, 319, 364).

1835: Leuchs schreibt eine Anleitung zur Zucker-Fabrikation und -Raffination (III, 61).

1836: Bei der Verarbeitung der Rüben ist namentlich ein Gehalt an Alkalisalzen oder gar an freien Alkalien sehr schädlich; zur Neutralisation empfiehlt Leuchs Kohlensäure, Oxalsäure oder Kieselsäure; den Eintritt von Gärungen verhindert am besten ein kleiner Zusatz von Gerbsäure oder Senföl. Enthalten die Säfte Traubenzucker, so wendet man keinen Kalk an, sondern läutert unter Zugabe von etwas Fett, Wachs oder Harz, und klärt die Lösungen durch sorgfältige Filtration über Hobelspähne (III, 86 ff.).

1838: Leuchs versucht, Rüben und Rübenschnitzel durch Luftdruck oder mittelst Luftleere zu entsaften (III, 119).

1840: Das Material zur Bildung des

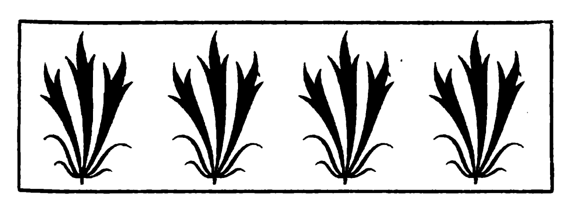
Zuckers entnehmen die Pflanzen teils mittelst ihrer Blätter der Luft, teils mittelst ihrer Wurzeln dem Boden, besonders dem Humus; vielleicht spielt bei der Umlagerung der einzelnen Bestandteile zu Zucker die Elektrizität eine Rolle, und bei näherer Kenntnis derselben wird man später auch direkt aus Luft- und Humus-Bestandteilen Zucker darzustellen erlernen (III, 148, 257).

1855: Die chemische Umwandlung von Zucker oder Stärke in Fett und umgekehrt steht zweifellos fest (IV, 37).

1859: Zu den wichtigsten Hilfsmitteln, um grössere Erträge an besseren Rüben zu erhalten, gehört eine engere Stellung beim Säen und Vereinzeln; s. Leuchs' Buch »Der Rübenbau« (IV, 150, 274, 280).

1863: Bei der Gärung der Zuckerlösungen veranlasst (recte: begünstigt) die Gegenwart von Kalk und kohlensaurem Kalk die Bildung von Buttersäure; der Kalk scheint also irgendwie bei den Gärungsvorgängen mitzuwirken, ähnlich wie (angeblicher Weise!) auch Thonerde, ja selbst Kieselerde, mit Zucker zusammen zu gären vermögen (IV, 339).

1868: In chemischer Hinsicht ist Traubenzucker als ein Stoff aufzufassen, der Kohlensäure und Alkohol, oder diesen sehr nahe stehende Gruppen, in inniger Bindung enthält, so dass man ihn als »kohlensauren Weingeist« bezeichnen könnte; bei der Gärung bewirkt die Hefe seinen Zerfall in diese beide Substanzen (V, 93).



Cacaomarkt.

London, den 20. Mai 1899.

In der Auktion, welche am 16. Mai stattfand, standen 2398 Sack zum Verkauf, und zwar bestanden diese aus 1604 Sack Kolonienware und 794 Sack Auslandsware.

Der Markt ist noch immer ruhig, doch kommen die Verkäufer den Käufern nunmehr etwas entgegen, sodass gut die Hälfte des Angebots zu niedrigeren Preisen Nehmer fanden.

Trinidad stellte sich niedriger im Preise. Grenada und andere Britisch Westindische Ware fiel um 1 bis 2 Mark, auch Guayaquil war bedeutend billiger.

Von angebotenen Ceylon fand nur ein kleiner Teil Käufer und waren die dafür bewilligten Preise wiederum niedriger.

Es wurden verkauft:

Von 474 Sack Trinidad 356 Sack, dunkel 62—65 Mk., gut bis fein 69—73,50 Mk.
Von 698 Sack Grenada 550 Sack, gewöhnlich, gut bis fein 64—67,50 Mk.
9 Sack Demerara zu 68 Mk.
5 Sack Dominica zu 64—64,50 Mk.
Von 21 Sack Jamaica 9 Sack zu 63,50 Mk.
6 Sack St. Lucia zu 63,50 Mk.
Von 724 Sack Guayaquil 200 Sack Arriba (Frühlings-Ernte) zu 71 Mk.
Von 59 Sack Surinam 3 Sack, gewöhnlich zu 64 Mk.
11 Sack Bahia, see-beschädigt, zu 64 Mk.
Von 391 Sack Ceylon 62 Sack, dunkel 47,50—55 Mk., Auslese 60,50 Mk., gut rot 73 Mk.

Die privaten Abschlüsse waren von nur geringer Bedeutung, kleinere Verkäufe von Ceylon, mittel rot zu 66 Mk., mittel bis gut 71—73 Mk., Trinidad gut rot zu 73 Mk. werden gemeldet.

Der Import stellt sich im Vergleich mit den zur selben Zeit im Vorjahre importierten Quantitäten um 390 Sack niedriger, abgenommen wurden 1519 Sack weniger als im vorigen Jahre in der korrespondierenden Periode.

Der Vorrat, welcher in der letzten Woche um 1534 Sack grösser geworden ist, zeigt gegen das Vorjahr eine Differenz von 22 832 Sack.

Die Cacao - Statistik für die mit dem 13. Mai endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	1536	255	364	22890
Grenada	591	664	51	23973
Andere West-Ind.	65	79	144	4430
Ceylon u. Java	609	309	147	13702
Guayaquil	1658	379	239	22141
Brasilien u. Bahia	—	6	30	8633
Afrika	167	123	156	7554
Andere Ausländ.	116	228	34	5827
zusammen	4742	2043	1165	109150
gegen dieselbe Woche 1898	5132	3311	1416	131982

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 19 Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
	1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.	103601	135646	57510	71234	109150	181982	135928

Preise.
(Zoll 1 d pr. lb.)

	19. Mai 1899			20. Mai 1898		
	s d		s d	s d		s d
Trinidad, gute Sorten	73/	b.	76/	73/6	b.	81/
mittel bis fein rot	68/	»	72/	71/	»	73/
grau u. gemischt rot	65/	»	67/	70/	»	70/6
Grenada, gew. b. fair	62/	»	64/	68/	»	70/
gut bis fein	65/6	»	67/6	70/6	»	72/6
Dominica u. St. Lucia	64/	»	67/	67/	»	70/
do. gerottet	68/	»	70/	68/	»	71/
Jamaica	63/6	»	69/	66/	»	71/
Surinam	64/	»	69/	68/	»	74/
Caracas	77/	»	87/	75/	»	85/
Bahia, gut bis fein	69/	»	72/	71/	»	73/
Guayaquil, Machala	72/	»	72/6	—	»	—
Caraquez	70/	»	71/	74/	»	75/
Arriba	71/	»	82/	75/	»	83/
Ceylon, mittel b. fein	63/	»	75/	68/	»	75/
gewöhnlich	46/	»	56/	64/	»	67/

London, den 27. Mai 1899.

Am 30. Mai sollten
7061 Sack **Cacao**
verkauft werden.

Der Markt liegt sehr ruhig, und sind daher die Umsätze nur unbedeutend, mit kleinen Aenderungen in den Preisen.

Es fanden in der laufenden Woche infolge der Pfingstfeiertage keine Auktionen statt, und es wurden nur sehr geringe Quantitäten zu festen Preisen umgesetzt.

Trinidad gut rot erzielte 71 Mk., Ceylon, Mittelsorte, dagegen 68—69 Mk., Guayaquil, guter Arriba, stand zu 75 Mk. ein. Die Preise und Konditionen eines grösseren Abschlusses, nämlich 1000 Sack Caraquez, wurden nicht bekannt gegeben.

Es wurden 461 Sack mehr ausgeliefert, als im Vorjahre zur selben Zeit, während der Import um 1580 Sack kleiner war.

Der Vorrat, der in der letzten Woche wieder um 2087 Sack zugenommen hat, stellt sich somit im Vergleich mit dem gleichen Zeitpunkt des Vorjahres um 24873 Sack niedriger.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 20 Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
	1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.	109044	142669	60107	73395	111237	136110	134127

Die Cacao-Statistik für die mit dem 20. Mai endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	756	368	113	23165
Grenada	131	266	140	23698
And. West-Ind.	331	67	16	4678
Ceylon u. Java	150	280	389	13183
Guayaquil	1834	1028	100	22847
Brasilien u. Bahia	1300	260	10	9663
Afrika	996	78	—	8272
Andere Ausländ.	145	220	21	5731
zusammen	5443	2567	789	111237
gegen dieselbe Woche 1898	7023	2161	734	136110

Preise. (Zoll 1 d pr. lb.)

	26. Mai 1899			27. Mai 1898		
	s d		s d	s d		s d
Trinidad, gute Sorten	73/	b.	76/	75/	b.	80/
mittel bis fein rot	68/	»	72/	72/	»	74/6
grau u. gemischt rot	65/	»	67/	70/	»	71/6
Grenada, gew. b. fair	62/	»	64/	68/6	»	70/
gut bis fein	65/6	»	67/6	70/6	»	73/6
Dominica u. St. Lucia	64/	»	67/	68/	»	70/
do. gerottet	68/	»	70/	68/	»	71/
Jamaica	63/6	»	69/	67/	»	71/
Surinam	64/	»	69/	69/	»	74/
Caracas	77/	»	87/	75/	»	87/
Bahia, gut bis fein	69/	»	72/	71/	»	73/
Guayaquil, Machala	72/	»	72/6	—	»	—
Caraquez	70/	»	71/	75/	»	76/
Arriba	71/	»	82/	76/	»	83/
Ceylon, mittel b. fein	63/	»	75/	70/	»	76/
schlecht u. gewöhnl.	46/	»	56/	66/	»	69/6

Guayaquil.

Die Ankünfte von Guayaquil während der ersten Hälfte des Monats Mai waren wie folgt:

	1899 Quint.	1898 Quint.	1897 Quint.	1896 Quint.
Arriba	41000	29000	23000	31000
Balao, Machala	7500	2000	6000	2000
	48500	31000	29000	33000

Die Gesamt-Ankünfte vom 1. Januar bis 15. Mai:

	1899	1898	1897	1896
Arriba	208500	132500	157500	164500
Balao, Machala	30000	14500	25000	11000
zusammen	238500	147000	182500	175500

Trinidad-Cacao.

Der Gesamt-Export vom 1. Oktober bis 10. Mai der folgenden Jahre betrug:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1895—96	52910	18130	12853	83893
1896—97	53483	16886	29884	100253
1897—98	50596	24612	27842	103050
1898—99	61123	21536	41041	123700

Grenada-Ernte-Aussichten u. s. w.

11. Mai 1899.

Das Wetter ist trocken und windig, den Berichten der meisten Pflanzer zufolge tragen die Bäume jetzt keine Früchte mehr.

An Verschiffungen fanden seit dem 27. April a. c. statt:

103 Sack per SS. »Atrato«
10 » nach New-York.

Der Gesamt-Export von Cacao stellt sich seit dem 1. Oktober auf

	45 691	Sack	gegen	
	45 267	»	im Jahre	1898
	46 604	»	» »	1897
	36 808	»	» »	1896
endlich	36 105	»	» »	1895

Pr. SS. »Saba« wird in der nächsten Woche ein geringes Quantum verladen werden.

Port of Spain, Trinidad, den 11. Mai 1899.

Die Temperatur der letzten vierzehn Tage hatte auf die Cacaokulturen durchaus keinen günstigen Einfluss. Der Zeitpunkt der neuen Ernte (die jetzige ist nunmehr als beendet zu betrachten) hängt gänzlich vom Wetter ab, d. h. ob die Regenzeit auf sich warten lässt und ob dieselbe längere oder kürzere Zeit anhalten wird.

Die ungünstigen Berichte aus Europa haben eine Baisse hervorgerufen, die Kurse sind erheblich gefallen, und zwar stellen sich dieselben für gewöhnliche Ware auf $ 14,25 bis $ 13,50; doch hielten sich die Preise nur für wenige Tage auf diesem Niveau, denn die Reaktion trat sofort ein, sodass Heute wie folgt quotiert wird:

Gewöhnliche rote Ware
Genre Santa Rita $ 14,— pr. 50 Kilo.
Schöne rote Ware
Genre El Salvador $ 14,25 pr. 50 Kilo.
Beste Qualität, Plantation
Genre Agua Santa $ 14,50 pr. 50 Kilo.
Tendenz fest.

Unser Export während der letzten vierzehn Tage betrug 6766 Sack nach Europa und 2537 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 6842 Sack nach Europa und 509 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis Heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1899	100 329	Sack
1898	77 397	»
1897	76 206	»
1896	63 750	»
1895	93 176	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1899	28 610	Sack n. d. Ver. St. v. Amerika
1898	18 717	» » »
1897	19 348	» » »
1896	10 106	» » »
1895	25 340	» » »



Allerlei.

Von Guayaquil-Cacao sind von den Cacaobauern im Hafen von Guayaquil angeliefert worden:

Im Mai:

	Arriba Quints	Balao Quints	Machala Quints	Zus. Quints*)
In d. ersten 14 T.	41000	3500	4000	48500
» letzten 14 »	35000	3000	2500	40500

Die Gesamt-Eingänge betragen demnach für den Monat Mai:

		89 000	Quints
gegen	1898	62 000	»
(zur selben Zeit in den	1897	52 000	»
Jahren)	1896	61 000	»
Seit dem 1. Januar	1899	278 750	Quints
gegen	1898	178 000	»
(zur selben Zeit in den	1897	207 000	»
Jahren)	1896	204 500	»

Insgesamt gingen ein in den Jahren:

1898	420 250	Quints
1897	329 000	»
1896	340 750	»

Eingesandt: Eug. Martin, Cacao-Makler, 35 Rue Joubert, Paris.

La Guayra-Cacao-Export. Die exportierten Quantitäten betrugen in den Monaten:

der Jahre	1894	1895	1896	1897	1898	1899
Januar	222	255	174	192	213	201
Februar	348	227	155	378	482	479
März	490	378	291	250	526	484
April	423	742	581	375	739	1353
Mai	321	500	965	528	866	
Juni	322	467	805	451	489	
1.Semester	2126	2569	2971	2174	3315	
Juli	294	648	763	455	463	
August	291	315	547	535	470	
September	299	237	413	330	360	
Oktober	112	107	128	90	122	
November	69	64	119	79	17	
Dezember	133	72	121	60	125	
Zusammen	3324	4012	5062	3723	4872	

Die obigen Quantitäten sind in Doppelzentnern ausgedrückt.

*) 1 Quintal = 46 Kilo.

Frankreich. Den »Documents Statistiques des Douanes françaises« entnehmen wir folgende Statistik:

Folgende Mengen Cacao befanden sich in den Entrepôts in Frankreich:

am 30. April	111 604	Meter-Zentner
gegen 31. März	99 628	»
» 28. Februar	86 351	»
» 31. Januar	92 419	»
» 31. Dezember a.p.	84 806	»
gegen 30. April 1898	75 837	Meter-Zentner
» 31. März 1898	74 298	»
gegen 30. April 1897	150 326	Meter-Zentner
» 31. März 1897	151 635	»

Der Konsum in Frankreich betrug: In den ersten vier Monaten des Jahres

	1899	57 243	Meter-Zentner
gegen	1898	57 135	»
»	1897	52 968	»

Cacao-Vorräte in Lissabon. Der vorhandene Stock betrug:

am 15. Mai a. c.	26 554	Sack
» 30. April	23 363	»
» 31. März	21 609	»
» 28. Februar	26 479	»
» 31. Januar	34 950	»
» 31. Dezember 1898	30 700	»

Zuckermarkt. (»Deutsche Zuckerindustr.«, Berlin), 2. Juni 1899.

Die Haltung der Zuckermärkte war in der jüngst verflossenen Berichtswoche eine allgemein und anhaltend ruhige. Die Kauflust war sowohl am Spekulations- wie am Effektivmarkt eine sehr geringe und das Ausgebot war, besonders in Deutschland, wo die Fabrikanten zum bei weitem grössten Teile procul negotiis, d. h. in Breslau auf der Generalversammlung des Vereins der Deutschen Zucker-Industrie waren, ein sehr beschränktes. Ueberhaupt wird wohl die Abhaltung der Generalversammlung einen geschäftsmindernden Einfluss ausgeübt haben, es kamen aber hierzu noch einige andere Umstände, welche geeignet waren, den Ton des Marktes etwas herabzustimmen. Dazu gehören auch die in dieser Woche sich ergebende Zunahme des Hamburger Lagers (+ gegen die Vorwoche 32 000 Sack), die fernere Vermehrung der Bestände Amerikas, dessen stärkeres Eingreifen in nächster Zeit infolgedessen wieder ungewisser wird, und endlich die Juni-Andienungen, über deren Umfang zwar keine eigentlichen Befürchtungen bestehen, deren Erledigung man aber immerhin abwartet, ehe zu neuen Unternehmungen geschritten wird. Günstig hätten auf den Markt die Zahlen der deutschen Bestände an I. Produkt in erster Hand wirken sollen, da sie den minimalen Bestand von 19 750 t gegen 77 550 t Ende Mai 1898 nachweisen, man scheint jedoch auf sehr niedrige Zahlen vorbereitet gewesen zu sein, sodass sie bei ihrem Erscheinen keinen Eindruck machten. Auch das Wetter, welches fast in allen europäischen Rübenländern dem Rübenbau wenig günstig war, hätte auf den Markt befestigend einwirken sollen, aber gerade zu Anfang der Woche, wo die Witterung am ungünstigsten war, liess die Stimmung am meisten zu wünschen übrig, während zum Schluss bei im allgemeinem besseren Wetter, der Markt sich wieder eher fester präsentiert. In dieser Woche hat auch, wie schon oben angedeutet, die französische Spekulation kein Lebenszeichen von sich gegeben, wenigstens hat sie keine Anstrengungen gemacht, den Markt in steigender Richtung zu beeinflussen. Es ist aber kaum anzunehmen, dass die Pariser Faiseure für diese Kampagne bereits ihre Thätigkeit einstellen werden, da ihnen bei der fortgesetzten Abnahme der Bestände ihr Spiel mehr und mehr erleichtert wird und erfahrungsgemäss die sogenannten Corners hauptsächlich gegen Ende der Kampagne ins Werk gesetzt werden.

Am deutschen Markte bewegte sich in dieser Woche das Geschäft in den engsten Grenzen, sodass an den meisten Tagen nicht .einmal Notierungen aufgestellt werden konnten. Nach heutigen Aufzeichnungen haben sich Kornzucker im Werte behauptet, Nachprodukte jedoch 15 Pfg. pro Zentner eingebüsst. Raffinierte waren fortgesetzt ruhig bei unverändertem Preise. Am Terminmarkte herrschte in dieser Woche eine schwache bezw. ruhige Stimmung und erst heute ist sie wieder etwas stetiger geworden. Die Preise verloren für laufenden Monat 15 Pfg., und neue Ernte, Lieferung Oktober-Dezember, stellt sich um 5 Pfg. niedriger.

Vergleichszahlen der deutschen Vorräte I. Hand an I. Produkt und der Transitpreise Ende Mai:

	Zentner	Mark
1899	395 000	11,10
1898	1 551 000	9,75
1897	2 866 000	8,70
1896	1 061 000	11,10
1895	2 828 000	10,12
1894	1 562 000	11,70

P. Sie fragen, wie Sie, ohne Chemiker zu sein, als Chocoladefabrikant ermitteln können, ob die Ihnen von Ihrer Konkurrenz zu einem ausserordentlich billigen Preise vorgelegte Haushalt-Chocolade einen Zusatz von Oel oder Cocosfett hat. Sie vermuten es, da sonst ein Preis von 65 Mark für reine Chocolade nicht gestellt werden könnte. Wir antworten:

»Jetzt im Sommer ist die liebe Sonne der beste Chemiker, sie hilft Ihnen, einen Zusatz von einigen Prozenten Oel oder Cocosfett zu erkennen, womit Ihnen wohl auch gedient ist. Nehmen sie ein Pfund reine Chocolade aus Ihrer Fabrik, die in Ihrer Gegenwart aus Cacao und Zucker bereitet worden ist, und legen Sie sie neben die fremde verdächtige einige Tage in die Sonne. Nach drei bis vier Tagen schon werden Sie den grossen Unterschied riechen und schmecken, der zwischen der reinen und der verdächtigen besteht. Die verdächtige ist total ranzig geworden, die reine ist verhältnismässig gut geblieben. Das Fett aus Sesamsamen sowohl als das Fett der Cocosnüsse wird viel leichter ranzig, weil es vor und bei der Gewinnung nicht so hohe Temperaturen passiert hat, wie die Cacaobutter in den Kernen beim Rösten, Mahlen und Pressen. Diese hohe Temperatur ist es, die die Cacaobutter haltbarer macht als alle anderen Fette, die kalt oder leise angewärmt

gewonnen worden sind; diese hohe Temperatur ist es allerdings auch, die die Cacaobutter schwerer verdaulich macht, als andere Fette.

Wollen Sie — als Laie und laienmässig — eine reine Cacaobutter von einer verdächtigen unterscheiden lernen, dann machen sie es damit ebenso. Sie werden dann Ihr helles Wunder erleben, was aus einer mit fremden Fetten versetzten Cacaobutter in Luft und Sonne in einer Woche wird. Sie müssen natürlich auch hier eine bestimmte reine Cacaobutter zum Vergleich daneben haben.«

W. Sie werden gut thun, sich die ersten Jahrgänge des Gordian und für Ihre heutigen Anfragen besonders den ersten Band Nr. 1—24 nachzukaufen und Nummer für Nummer nachzulesen. Es ist rein unmöglich, in Briefen das alles zu wiederholen, was darin weit und ausführlich gedruckt steht. Und bitte, bedenken Sie: Sie zahlen im Jahre 20 Mark für den Gordian, sind seit November Abonnent und haben von uns gerade schon 38 Seiten Briefe bekommen. Da wir nur mit Zeit handeln, und unser Bureaupersonal doch auch mit Geld entlohnt werden muss, so werden Sie einsehen, dass wir bei Ihren Anfragen einstweilen streiken.

Band I, No. 1—24, Jahrgang 1895/1896, kostet gebunden 12 Mark; auf den Seiten 406—407 finden Sie schon Antwort auf Ihre letzten Fragen, doch ist in fast jeder Nummer des ersten Jahrgangs vom Cacaopulvermachen die Rede. Kurz rekapituliert heisst unsere Meinung heute noch so wie vor Jahren:

Cacaopulver, das zur schnellen Bereitung von Getränken dienen soll, soll von dem Fabrikanten in leicht lösliche Form gebracht werden. Das geschieht, indem man die Kerne oder besser noch, die Cacaomasse durch eine wässerige Alkalienlösung unter Einwirkung von Wärme und Bewegung lockert, aufschliesst. Von Alkalien hat sich am besten die Dr. Hensel'sche Potasche bewährt; weil diese aus den Salzen der Zuckerrüben gewonnen wird, ihr Ursprung also auch in der Pflanzenwelt zu suchen ist, so kann eine Agitation gegen die Verwendung einer solchen guten Potasche den Urheber nur lächerlich machen. Von der Verwendung von Ammoniak ist man in Deutschland nach und nach fast ganz wieder abgegangen, weil dieses Verfahren umständlicher ist und die Gefahr in sich birgt, dass der strenge Salmiakgeruch bei Cacao in Dosenverpackung noch nach langer Zeit unlieb vorgefunden wird. Das Präparieren im Kern ist einfacher, erhält dem Cacao eine rötere Farbe, aber man erzielt dabei nicht eine so gute Verseifung des Fettes. Das Präparieren in Masse ist zeitraubend, besonders wenn das in lebhaften Betrieben in Melangeuren vorgenommen werden soll. Hierfür sind die Melangeure die unglücklichsten Maschinen, die man sich denken kann, und die Maschinenfabrik Lehmann in Dresden, die das nicht einsehen will, hat manchen Betrieb auf dem Gewissen, wo man sich mit dem Präparieren in Melangeuren abmüht. Sehr viel besser für diesen Zweck, wie auch für die Fabrikation von Cacaomassen, Kouvertüren sind die heizbaren Knet- und Mischmaschinen, wie sie von Werner & Pfleiderer, Richard Lehmann, Peter Küpper, Hermann Bauermeister in Ottensen gebaut werden. Eine solche Mischmaschine ersetzt in den meisten Fällen drei bis vier Melangeure; die Heizung ist eine viel intensivere, so dass beim Präparieren der Zweck: Verseifung des Fettes und Lockerung der holzigen Teile weit besser erreicht wird, als im Melangeur. Man frage nur bei den grossen holländischen Fabriken an, ob die im Melangeur präparieren möchten! Mit Zusatz von drei bis vier Prozent Potasche, gelöst in ca. 20 Proz. kochendem Wasser (also auf 100 Kilo Cacaokerne oder Cacaomasse 3—4 Kilo Potasche und 20—25 Kilo Wasser) zu 100 Prozent Cacaokerne oder Cacaomasse, bei einer Bearbeitung in der heissen Mischmaschine in zwei bis drei Stunden, erzielt man das, was man leichtlöslichen entölten Cacao nennt. Es giebt, von Bedeutung, in Holland oder Deutschland (und dies sind heute die maassgebenden Länder für die Cacaopulverfabrikation) keine Fabrik, die, wie früher, das Präparieren durch Alkalien verwirft, und der Ansicht ist, dass naturell gelassener Cacao einen Vorzug hätte. Auch wir haben seit Jahren ausgesprochen, dass man nichts besseres thun kann, als das holländische Verfahren zu acceptieren, denn dieses hat sich die Welt erobert. Alles aber, was davon abweicht, findet nur einen mässigen Anklang. —

Aus Sachsen schreibt man uns:

»Wie kommt es, dass die Weissblechformen von Reiche, wir meinen die Crèmetafelformen, die Chocoladentafelformen noch heute so teuer sind, wie vor 25 Jahren. So eine Crèmetafelform kostete damals schon 2,25 Mk. pro Stück und kostet auch heute noch 2,25 Mk. und ebenso ist es mit den 1/4 1/2 1/1 Tafelformen; bei dem ewigen Drängen der Reisenden nach Neuheiten kann man manche neu aufgenommene Form nach einigen Monaten in die Ecke stellen; da stehen dann für ein paar hundert Mark Formen, die bei der nächsten Inventur als altes Eisen aufgenommen werden müssen. Wir meinen, es fehlt der Firma Reiche eine energische Konkurrenz. Wenn man in den Hausstandsgeschäften sich

umsieht, was man da für 2—2,50 Mark an Weissblechgegenständen in sauberster Ausführung bekommt, dann muss man sich doch sagen, dass wir Chocoladenfabrikanten unsere Formen viel zu teuer bezahlen müssen. Daher kommt es auch, dass sich die grossen Fabriken, die in grossen Städten wohnen, ihre eigene Klempnerei eingerichtet haben. Aber wir mittleren und kleineren Fabriken sind doch auf Reiche angewiesen und müssen die teuren Formenpreise bezahlen. Wir sind der Ansicht, man könnte heute bei der grossen Ausdehnung, die die Chocoladenindustrie hat, recht gut dazu übergehen, die Formen aus einem Stück stanzen oder pressen zu lassen; dann würde eine vierteilige Crèmetafelform statt 2,25 Mk. wohl nur 25 Pf. zu kosten brauchen und eine 1/5 oder 1/4 Tafelform wäre statt für 45 oder 50 Pf. für 10 Pf. zu machen. Wir Fabrikanten würden dann, statt wie heute die blinden Formen immer noch zu benutzen, schneller neue Formen anschaffen und immer blanke Formen haben und wir würden neue Modelle leichter kaufen, weil diese Anschaffung der Formen nicht immer gleich 500 Mk. und mehr zu kosten braucht.

Was meinen Sie dazu?«

Antwort: Sie haben nicht unrecht! Es giebt eine ganze grosse Menge von Formen, die nach dem heutigen Stande der Technik mit Hilfe der neuesten Blechbearbeitungsmaschinen aus einem Stück gestanzt werden könnten. Denken Sie an die tiefen Eischalen, an Tierformen u. s. w., so finden Sie, dass man sich recht tiefe Formen aus dem Weissblech herausholen kann. Ebenso gut kann man dann auch die flachen Formen für Tafel-Chocoladen und ähnliche Zwecke aus einem Stück stanzen. Und wenn man die Preise, die heute für gestanzte Dosen und Emballagen gefordert werden, auf die Formenfabrikation übertragen will, dann allerdings würde man sagen müssen, die meisten und die kurantesten Chocoladeformen könnten dann für den vierten Teil des Preises und noch darunter geliefert werden. Es käme auf einen Versuch an, den wir gemeinschaftlich mit Ihnen machen wollen. Schicken Sie uns von den heute gangbarsten Formen für Tafelchocolade je eine Form ein; wir wollen die schwierigste davon auswählen, uns mit einer leistungsfähigen Blechwarenfabrik benehmen und dann die Kosten für die Stanzen einmal riskieren. Gelingt der Versuch, bleiben die Formen innen blank und glatt, werden sie nicht krumm, erscheinen sie haltbar, stellen sie sich wesentlich billiger als die gelöteten, dann werden sich nachher Fabriken genug finden, die die Herstellung im grossen aufnehmen.

Jedenfalls hat uns Ihr Brief interessiert; wir drucken deshalb Frage und Antwort im Gordian ab und werden wohl dadurch auch von anderer Seite Ansichten hören.

Mp. Das glauben wir doch! Aus Paris selbst haben 26 Chocoladefabrikanten sich zur Ausstellung angemeldet; ausserdem aber stellen auch noch Fabrikanten aus aus Nizza, Morteau, Reims, Montpellier, Orleans, Nantes, Ermont, Bordeaux u. s. w. Im ganzen liegen der Ausstellungsdirektion bis jetzt 42 Anmeldungen aus Frankreich allein vor. Da giebt's doch gewiss allerhand zu sehen und zu lernen. Wir werden die Ausstellung sicher besuchen lassen.

K. J. Cacaoschalen für Export? Am 6. Juni werden in London wieder zur Auktion gebracht:

51,000 Kilo Cadburys-Schalen
durch die Makler C. M. & C. Woodhouse.
347 Sack anderer Herkunft
durch die Makler Wilson Smithett & Co.
20 000 Kilo, ferner
durch die Makler Thos. Kilby & Co.

Bieten Sie diesen Maklern Ihre Schalen an, wenn Sie sonst keine Abnahme dafür finden.

Zuckerkartell in Deutschland. Auf der Jahresversammlung der deutschen Zuckerfabrikanten, die am 29. Mai in Breslau stattgefunden hat, ist in der Abteilung der Rohzuckerfabriken, die von über 300 Teilnehmern besucht war, gegen zwei Stimmen erklärt worden:

»Angesichts der Gefahren, die durch Ueberproduktion an Kolonialzucker dem Weltmarkt bevorstehen, ist die Erhaltung des Zuckersteuergesetzes und der Abschluss des Kartells eine dringende Notwendigkeit.«

Diese selbe Resolution wurde auch in der Abteilung der Raffinerie und am nächsten Tage auch in der Versammlung des Hauptvereins, im Hauptverein ohne Widerspruch angenommen.

DieBestrebungen innerhalb der Zuckerindustrie das Kartell fertig zu bringen, sind also einen guten Schritt weiter gekommen. Man wird nun abwarten müssen, ob sich von den Rübe[illegible] verarbeitenden Fabriken die verlangten 97 Pro[illegible] zusammen finden, die nötig sind, um da[illegible] Kartell in Kraft treten zu lassen.

Nicht ganz offen und ehrlich klingt de[illegible] Eingangssatz der Resolution; es wird de[illegible] Ueberproduktion an Kolonialzucker die Schul[illegible] dafür aufgebürdet, dass der Weltmarktspre[illegible] für Zucker dauernd niedrig ist und dass w[illegible] Deutschen nicht mehr im stande sind, m[illegible] dem Kolonialzucker zu konkurrieren. U[illegible]

dünkt, die Ueberproduktion an Rübenzucker in den europäischen Ländern, besonders auch in Deutschland, trägt doch einen guten Teil der Schuld mit, wenn nicht den grössten.

Aus den Baseler Nachrichten stammend, wird uns folgende Notiz eingeschickt:

Strafgericht vom 16. Mai. Unlauterer Wettbewerb. Die heutige Sitzung hat sich u. a. mit einem Pressprozess zu beschäftigen. Kläger war der Inhaber des Warenhauses Julius Brann, Beklagter die Konservenfabrik von Henckell & Roth, Lenzburg. Der Klage liegt folgender Thatbestand zu Grunde. Die Firma J. Brann publizierte in ihren Inseraten, dass sie auch Lenzburger Konfituren verkaufe. Darauf erliess die beklagte Firma in Nr. 50 der »Nationalzeitung« ein Inserat, dass sie an das Warenhaus Julius Brann keine Waren geliefert habe, die klägerische Firma müsse daher auf Umwegen zu der Ware gekommen sein. Dieses Verfahren wurde als unlauteres Geschäftsgebaren bezeichnet und Brann liess durch seinen Vertreter, Dr. Kern, die Klage auf Ehrenbeleidigung einreichen. Von dem Vertreter der Beklagten, Fürsprech Kurz aus Aarau, wird Abweisung der Klage unter Kostenfolge beantragt. Nach kurzer Beratung gelangte das Gericht zu folgendem Urteil: Das Gericht kann eine Beleidigung in der Form des Inserates nicht erblicken; auch die Behauptung, es liege seitens der Firma Brann unlauteres Geschäftsgebahren vor, sei nicht beleidigend, weil sie erweislich wahr sei; die Firma war im Gegenteil berechtigt zu ihrem Vorgehen, schon im Interesse ihrer Kundschaft, die durch das Vorgehen Branns geschädigt wurde; die Klage wird daher abgewiesen. Kläger hat die ordentlichen und ausserordentlichen Kosten, sowie eine Urteilsgebühr von 50 Fr. zu tragen.

Niederösterreichischer Landtag. Eine Anfrage des Abg. Bärtl bezüglich der Verwendung des Bildnisses des Prof. Dr. Schenk als Reklame für eine Chocoladefirma beantwortet der Statthalter dahin, dass der genannte Professor aus eigener Initiative eine Eingabe an das Dekanat der medizinischen Fakultät gerichtet habe, aus welchem hervorgehe, dass derselbe weder mit einer Chocoladefirma, noch mit sonst jemandem zu Reklamezwecken in Verbindung stehe, niemand die Verwendung seines Bildnisses zu diesem Zwecke gestattet habe und gegen die Firma schon die geeigneten Schritte eingeleitet habe.

Das Schöffengericht in Köln am Rhein legt das Nahrungsmittelgesetz so aus, dass bei Vergehen nur dann eine Bestrafung eintreten kann, wenn klar zu Tage liegt, dass zwecks Täuschung im Handel und Verkehr gesündigt worden ist. Also der Preis einer Ware, die in verfälschtem oder vermischtem Zustande verkauft worden ist, hat Einfluss auf die Entscheidung. Wir lesen:

»Vom Schöffengericht war ein Kaufmann von hier von der Anklage des Verstosses gegen den Paragraph 2 des Nahrungsmittelgesetzes vom Jahre 1879 freigesprochen worden. Auf die Berufung der Staatsanwaltschaft hin wurde konstatiert, dass der Angeklagte Honig mit Zuckerzusatz unter dem Namen »Honig« für 50 Pfennig pro Pfund verkauft hatte. Der Verteidiger führte aus, dass das Publikum sich selbstredend sagen müsse, für 50 Pfennig könne kein purer Naturhonig abgegeben werden. Diese Ansicht habe auch Generalstaatsanwalt v. Schwartze in der Reichstagskommission vertreten, derselbe habe u. a. gesagt, wenn z. B. Chocolade für 60 Pfennig pro Pfund abgegeben werde, so liege auf der flachen Hand, dass dieses Fabrikat wenig Cacao enthalte. Darin liege also keine Täuschung.

Cacaobutter-Auktion. Am 6. Juni standen in Amsterdam zur Auktion:

70 000	Kilo	Van Houtens Butter
3 500	»	Helmbutter
3 000	»	Hammerbutter
10 000	»	Suchard-Butter.

Für Van Houtens Butter wurde durchschnittlich 75,85 cents bezahlt; der niedrigste Preis war 73¼, der höchste 77 cents.

Für Helmbutter und Hammerbutter wurde 75¼ cents erzielt; Suchardbutter wurde zur Hälfte verkauft für 75 cents.

Durchschnittlich hat man also im Juni 5 cents mehr erzielt als im Mai; wir kommen den März/Februar-Preisen anscheinend wieder näher, was schmerzhaft für die Fabriken ist, die Butter in grösseren Mengen kaufen müssen.

Auktionen in London. Am 6. Juni sollen

65 000 Kilo Cacaobutter, Marke »Cadbury«, garantiert rein, und

51 000 Kilo Cacaoschalen, Marke »Cadbury«, verkauft werden.

Im Simplizissimus steht ein Bauer mit seiner Frau auf der Landstrasse; da kommt eine Motordroschke die Chaussée herunter gerast. »Jessas, Sepperl«, fragt die Frau ihren Mann, »wenn dö koane Ross nimmer braucha, was fanga mir denn nacha mit unsern Haber o?« — Er antwortet: »Dumme Gans! Da werd Cacao draus g'macht, nacha fressens 'n selber!«

Am 2. Juni haben sich mehrere deutsche Chocoladefabrikanten auf Einladung der Firma P. W. Gaedke, Hamburg, in Halle ein Rendezvous gegeben. Es soll der Versuch gemacht werden, in Deutschland Mindestpreise einheitlich festzulegen, damit das gegenseitige Unterbieten ein Ende nimmt. Wir freuen uns über den Anfang und wünschen, dass die Bestrebungen recht bald über den Anfang hinauskommen und dass vernünftige Grundsätze ein recht langes Leben in einer solchen Vereinigung haben. Näheres soll zunächst nicht mitgeteilt werden.

Auslandporti. Mit dem 1. Mai hat Deutschland für den Verkehr mit seinen sämtlichen Schutzgebieten die für den inneren deutschen Verkehr bestehenden Brieftaxen in Kraft gesetzt. Ein Brief bis zum Gewicht von 15 Gramm von Berlin nach Kamerun oder Deutsch-Neu-Guinea kostet also jetzt nur noch 10 Pfennig (und wenn der Adressat von Kamerun nach Togo verzogen ist, wird er ohne Kosten nachgeschickt; ist er aber in Togo gestorben, dann kommt der Brief in gehöriger Zeit ohne Extrakosten wieder an den Absender zurück. Die ganze lange Spazierfahrt kostet einen Nickel), über 15 Gramm bis zum Gewichte von 250 Gramm 20 Pfennig; eine Postkarte 5 Pfennig, eine Drucksache bis zum Gewichte von 50 Gramm 3 Pfennig u. s. w.

Der Reichsanzeiger veröffentlicht folgende Bekanntmachung betreffend Ausnahmen von dem Verbote der Sonntagsarbeit im Gewerbebetriebe vom 26. April 1899:

Auf Grund des § 105d der Gewerbeordnung hat der Bundesrat beschlossen: I. in der Tabelle, welche der Bekanntmachung vom 5. Februar 1895 betreffend Ausnahmen von dem Verbote der Sonntagsarbeit im Gewerbebetrieb beigefügt ist, treten die nachstehenden Veränderungen ein:

1. In Ziffer 2 (Erzröstwerke und mit Hüttenwerken verbundene Röstofenbetriebe) der Gruppe A (Bergbau-, Hütten- und Salinenwesen) erhält der erste Absatz der Spalte 2 folgende Fassung: Der Betrieb der jährlich nicht länger als 6 Monate benutzten Röstöfen sowie der Bleiröstöfen.

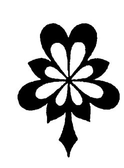
2. In Ziffer 7 (Bessemer- und Thomasstahlwerke, Martin- und Tiegelgussstahlwerke, Puddelwerke und zugehörige Walz- und Hammerwerke sowie Hochofengiessereien) der Gruppe A (Bergbau-, Hütten- und Salinenwesen) erhält Spalte 2 folgende Fassung: Soweit regelmässig in mehr als zwei Schichten gearbeitet wird, der Betrieb mit Ausschluss der Zeit von 6 Uhr morgens bis 6 Uhr abends. In Werken, in welchen die Arbeit an jedem zweiten Sonntage mindestens 36 Stunden ruht, der Betrieb an den übrigen Sonntagen mit Ausschluss der Zeit von 6 Uhr morgens bis 6 Uhr abends. Die vorstehenden Ausnahmen finden auf das Weihnachts-, Neujahrs-, Oster-, Himmelfahrts- und Pfingstfest keine Anwendung. Das Entladen und Verschieben von Eisenbahnwagen bis zu fünf Stunden.

3. In Ziffer 1 (Glashütten) der Gruppe B (Industrie der Steine und Erden) erhält der erste Satz im dritten Absatz der Spalte 2 folgende Fassung: Bei der Herstellung von Hohl- und Pressglas sowie von Gussglas (Roh- und Spiegelglas), soweit sie aus Wannenöfen mit dreischichtigem Betrieb erfolgt, die Verarbeitung der Glasmasse, jedoch mit einer zwölfstündigen Unterbrechung. Ebendaselbst erhält der erste Satz im fünften Absatze der Spalte 2 folgende Fassung: Bei der Herstellung von Gussglas (Roh- und Spiegelglas), soweit sie nicht aus Wannenöfen mit dreischichtigem Betrieb erfolgt, an dreien von vier aufeinanderfolgenden Sonntagen sowie an den nicht auf einen Sonntag fallenden Festtagen die Verarbeitung der Glasmasse während höchstens 9 Stunden.

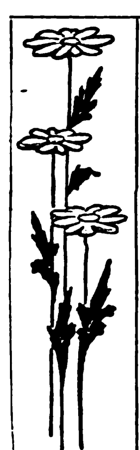
4. In Ziffer 23 (Herstellung flüssiger Kohlensäure) der Gruppe d (chemische Industrie) erhält Spalte 2 folgende Fassung: Der Betrieb der Kohlensäure-Entwickler und der Kompressionspumpen während der Zeit vom 15. Mai bis zum 15. September, ausserhalb dieser Zeit nur in solchen Betrieben, welche die Kohlensäure durch Verbrennen von Cokes entwickeln.

5. Die Gruppe g (Nahrungs- und Genussmittel) erhält folgenden Zusatz: 8. Fischräuchereien. Nach § 105 d zugelassen: Während der Zeit vom 15. September bis zum 15. Mai, ausser an acht Sonntagen, der Betrieb innerhalb zwölf Stunden. Die den Arbeitern zu gewährende Ruhe hat für jeden Sonntag, an dem innerhalb der freigegebenen Zeit der Betrieb ruht, mindestens 36 Stunden zu dauern. Der Arbeitgeber hat die von der Landes-Centralbehörde erlassenen Kontrollvorschriften zu beobachten.

II. Die vorstehenden Bestimmungen treten mit dem Tage der Verkündung in Kraft.



Anzeigen.



Chocoladen-Kühlmaschinen

liefert in neuester Ausführung und unübertroffener Leistung die

Maschinenfabrik

von

C. G. Haubold jr. in Chemnitz in Sachsen.

Eine grosse Anzahl Anlagen befindet sich in den renommiertesten Fabriken des In- und Auslandes in Betrieb. Zahlreiche Prima Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Kostenanschläge gratis.

Ein durchaus tüchtiger Kocher, erste Kraft, welcher lange Jahre als Werkführer thätig ist, wünscht seine Stellung zu verändern. Derselbe ist in den 30er Jahren, verheirathet, reflektirt nur auf dauernde, gutbezahlte Stellung. Offerten unter **W. N. 93** an die Expedition des Gordian.

Filiale, Pachtung oder Kauf

eines mittl. gutgeh. **Geschäftes**, am liebsten **Confitüren** in Mittel- oder Ostdeutschland, **sucht** ein 27jähriges Fräulein, das in verschied. kaufm. Gesch. thätig gewesen und in Buchführung und Corresp. sicher ist. 10—12 000 Mark disponibel. Vermittler verbeten. Offert. unt. **J. S. 5242** d. **Rudolf Mosse, Berlin S.W.**

CACAOBUTTER
CACAO
HEGELMAIER & Co., AMSTERDAM.

Cacao-Abfälle resp. Keime

werden zu kaufen gesucht.

Offerten erbeten unter Chiffre **G. H. 55** an die Expedition des Gordian.

Milch-Präparat

aus prima holländischer Milch hergestellt, zur Fabrikation von **Milch-Chocolade** liefert pro Kilo zu 5 Mark, franco, zollfrei

J. P. Rademakers Chocoladefabrik
(Chemische Abteilung) **Scheveningen** (Holland).

Probepackete à 4½ Kilo stehen zur Verfügung; bei Quantitäten billiger.

Vertretung

durchaus leistungsfähiger u. angesehener **Cacao- u. Chocolade-Fabrik** von solventem Agenturgeschäft (eingetr. Firma) für

Berlin und Vororte

gesucht. Bisher erzielter Umsatz ca. Mk. 100 000. Gefl. Offerten sub **R. H. 4079** an **Rudolf Mosse, Berlin W.**, Potsdamerstr. 59.

Centralblatt
für die Zuckerindustrie.
(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)

Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

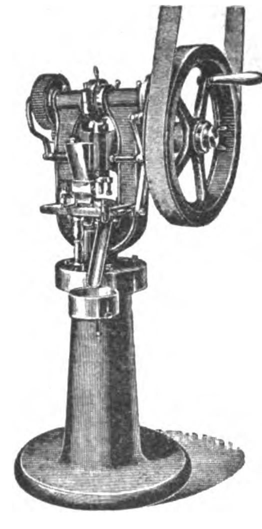


Preise: 100 Stück eleg. gep. M. 6,50.
100 „ „ „ 3,50.
Kl. Packungen von 10 und 20 Stück.
Engros-Abnehmer hoher Rabatt.

Meine 12jährige Erfahrung garantirt für gute haltbare Qualität mit reinem Fruchtgeschmack.

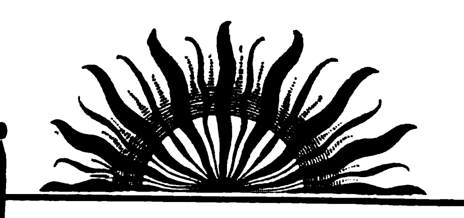
Should any particulars be desired by our American friends, Messrs. Bothfeld & Weygandt, 78/80 Broadstr. New-York will cheerfully give all information on application.

Redaktion des Gordian in Hamburg.









Gelatine.

Deutsche Gelatine-Fabriken
Hoechst a. Main

empfehlen den Herren Fabrikanten zur Herstellung von **Fruchtgelée-Fabrikaten** ihre

pulverisirte Gelatine

und für **Schaumartikel** ihre

Gelatine in dünnen Blättern

*** * * * und in Bruch**

sowie

Gelatine in dicken Tafeln

in vorzüglichen Qualitäten
zu vortheilhaften Notierungen.

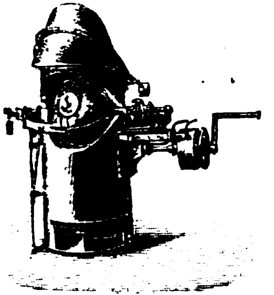
Spezial-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit**; ihre ferneren Vorzüge sind, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleistern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Gerabronn i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.



Pat. Sicherheits-Röster

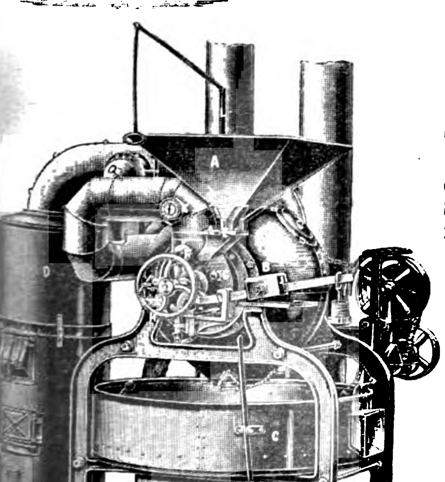
mit selbstthätiger Controll- und Meldevorrichtung.

Vorzüglicher Cacao-Röstapparat.

Vorzüge:

Meldet zuverlässig den Eintritt des gewünschten Röstgrades, unabhängig von der Aufmerksamkeit oder Sorgfalt der Bedienung, **sichert** selbstthätig stets gleiche Röstungen, genau im bestimmten Augenblick rollt die Kugel **selbst** vom Feuer.





Sirocco ✻ Neuester Cacao-Schnellröstapparat.

Garantierte Röstdauer ca. 10 Minuten.

Tief eingreifende **Aufschliessung** der aromatischen Rohstoffe der Cacaobohne, infolgedessen **beträchtliche Verfeinerung** des Wohlgeschmacks, **Absaugung** aller Röstdämpfe, sowie Staub und Unreinigkeiten während der Röstung, **Kühlung** mittelst Exhaustors binnen 2 Minuten. Vollständig rauchlos.

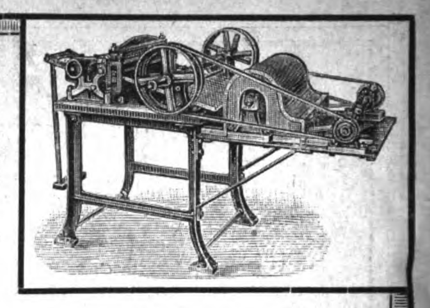
Selbstthätige Controll- und Meldevorrichtung.

Prospecte zu Diensten.

Verkäufe durch

Fabrik für Pat. Sicherheits-Röster
G. W. Barth
Ludwigsburg (Württbg.)
Höchst prämiirte Spezialfabrik für Röstapparate
oder durch **Hermann Bauermeister, Altona-Ottensen.**





Sämmtliche

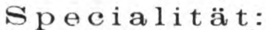
Maschinen und Apparate

zur

Zuckerwarenfabrikation

liefern:

Paul Franke & Co., Maschinenfabrik

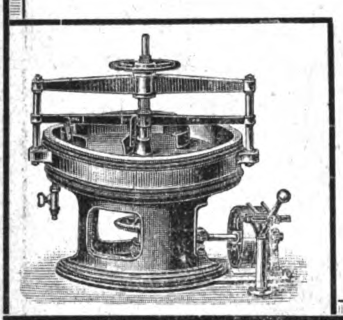


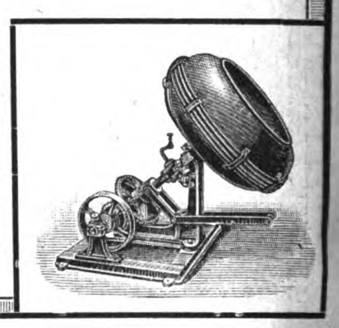
Leipzig-Plagwitz.

Specialität:

Maschinen für feine Schweizerbonbons (Patent- und plastische Bonbons), sowie für gewöhnliche Caramelbonbons. — Boltjenmaschinen. — Bonbonausstecher. — Küchelmaschinen. — Dragéemaschinen. — Fondanttabliermaschinen. Wärm- u. Kühltische verschiedener Konstruktion.

Ganze maschinelle Einrichtungen für Bonbonfabriken.





Dampfkesselraum. Maschinenraum. Arbeitsraum.

Wegelin & Hübner HALLE A.S.

Specialfabrik von Kühleinrichtungen für Chocolade-, Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.

Kühlraum. Vorraum.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der Bezugspreis ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.
Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.
Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Inhalt dieser Nummer:



Inhalt dieser Nummer:

Die Konvention deutscher Chocoladefabrikanten.

Weil der Gordian weit über den Kreis hinausgeht, den die deutschen Chocolade-, Cacao- und Zuckerwarenfabrikanten bilden, so halten wir es für unsere Pflicht, über die im Werden stehende »Konvention deutscher Chocoladefabrikanten« ein paar Worte zu sagen. Wenn es nicht allzuviele sind und wenn wir manches nur leise streifen können, so wolle man bedenken, dass wir uns verpflichtet haben, bis auf weiteres beiseite zu stehen und alles uns zugestellte Material vertraulich zu behandeln.

Aber auf einige der vielen Fragen, die uns gestellt sind, werden wir doch so viel antworten dürfen, dass man den Rahmen der Konvention erkennt, ohne uns der Indiskretion schuldig zu machen. Man fragt:

Wer ist die Konvention?
Was will sie?
Wer schliesst sich an?
Wer bleibt aussen und was wird mit diesen Outsiders?
Wie heisst ihr Programm?
Mit welchen Mitteln will sie es durchführen?
Was wird mit neuen Fabriken?
U. s. w.

Dass sich die Cacao- und Chocoladefabrikanten gegenseitig das Leben schwer machen, fühlt jeder, und dass der in fast allen Betrieben erzielte Jahresgewinn in keinem Verhältnis steht zu den Mühen, den Sorgen, dem Aerger und dem Risiko, das lehrt Jedem jede Inventur aufs neue. Man kann in unserer Industrie wahrhaftig seit Jahren nicht soviel Fabrikanten mit zufriedenem Gesichte und gesunden Nerven finden, als ich Finger an der schreibenden Hand habe; es kann keine Rede davon sein, dass hier ohne wahren Grund geklagt wird. Kein Fabrikant ist mehr Herr in seinem Hause und Herr seiner Arbeit, Herr seiner Buchstaben und Zahlen, Herr seiner Bücher, besonders seines Kalkulationsbuches. Mag er zwanzigmal am Tage das Kalkulationsbuch zur Hand nehmen und rechnen und rechnen, nie wird er finden, dass die ihm zwangsweise vorgeführten Verkaufspreise für seine Hauptartikel in Einklang zu bringen sind mit seinen Einkaufspreisen. Immer wieder tönt es von allen Seiten ihm entgegen — Du bist zu teuer; die »Konkurrenz« ist billiger; wir können nichts mehr verkaufen. Nun ist die »Konkurrenz« doch kein abstraktes Wesen, kein Untier mit Krallen oder Hörnern, sondern es ist genau derselbe Mensch, der hier steht und verzweifelnd rechnet. Und das, was dem einen am andern ungeheuerlich erscheint, das glaubt auch der andre vom einen zu sehen, hören sie untereinander doch immer nur durch Uebertragung schlechtes, niemals gutes. Wo gäbe es »Konkurrenten«, die dem »Konkurrenten« nicht eher 100 Kilo Schlechtigkeiten zutrauten als 1 Gramm Ehrlichkeit und biedern Sinn?!

In vernünftiger Stunde natürlich überlegt wohl jeder, dass es doch falsch ist, sich gegenseitig das Leben zu verbittern und jahraus, jahrein in Kampfesstimmung mit seinen Nebenmenschen zu leben und man denkt an einen Versuch, bessere Verhältnisse aufkommen zu lassen.

Einen solchen Versuch zeigen uns die Bestrebungen, eine Preiskonvention zu bilden, damit die hauptsächlich unter grossem Preisdruck stehenden Fabrikate, wie

billigste reine Haushalt-Chocolade
billigste reine Cacaomasse
billigste reine Kouvertüre
billigstes reines Cacaopulver
billigste reine Pastillen
nicht immer weiter zu verlustbringenden Preisen an den Handel abgegeben werden müssen.

Den Versuch, eine Einigung über die Höhe der Mindestpreise zu bilden, hat die Hamburger Firma P. W. Gaedke unternommen; sie hat den grösseren Teil der deutschen Fabrikanten zu einer Besprechung eingeladen, die am 2. Juni in Halle stattgefunden hat. Das Resultat dieser Besprechung war ausserordentlich günstig; viele Fabrikanten hatten von vornherein erklärt, dass sie bereit wären, einer Preiskonvention beizutreten und ebenfalls waren die in Halle anwesenden Herren einstimmig bereit, sich an die aufgestellten Preise zu binden. Am 14. Juni fand dann in Berlin eine Kommissionssitzung statt, und heute, am 3. Juli, wo wir dies schreiben, wird in Berlin eine Generalversammlung abgehalten, die, von der Firma P. W. Gaedke einberufen, nun entscheiden wird, ob der Versuch auf den ersten Wurf gelungen ist, ob eine Einigung auch in nebensächlichen Dingen erzielt worden ist, alles in allem, ob man mit Ernst an eine Besserung der wirtschaftlichen Verhältnisse innerhalb unserer Industrie herangehen will oder nicht. Die Satzungen liegen gedruckt vor, damit jeder einzelne sich zu ihnen äussern kann; die Firma P. W. Gaedke wie andere in die Kommission gewählte Herren haben ihre Gedanken zu Papier gebracht und nach Berlin mitgenommen. Es wird eine harte Arbeit geben, in allen wichtigen Fragen Einigung zu erzielen. Aber uns dünkt, jeder Fabrikant sollte sich vor Augen nur die eine Frage halten: kann es noch schlechter werden oder nicht? Dann wird er gerne dem Versuche beitreten und dabei helfen, dass Satzungen zu Stande kommen, die ein friedliches Arbeiten zu vernünftigen Preisen in Zukunft zulassen. Pathos steht dem Gordian schlecht zu Gesicht, aber wir wollen trocken aussprechen, dass wir uns herzlich gefreut haben, dass endlich einmal die Notwendigkeit erkannt worden ist: es ist der Fabrikant, der Produzent, der die Preise seiner Arbeit zu bestimmen hat, nicht der Händler, der Krämer, der Grossist, der Agent, der Reisende! Und ebenso herzlich freuen wir uns, dass es nun möglich wird, das gegenseitige »Preislügen« auszurotten. Es lügt der Krämer, es lügt der Grossist, es lügt der Agent, es lügt der Reisende — alles lügt, weil alles lügt. Das wird nun einmal ein Ende nehmen!

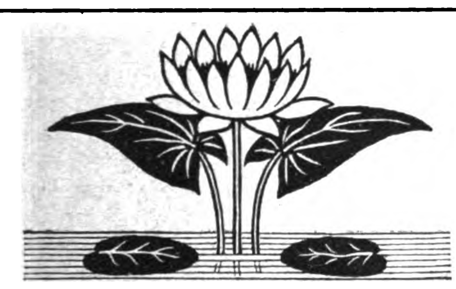
Soviel heute über die Fragen, wer die Konvention ist, was sie will, wie ihr Programm heisst.

Wie ihr Programm durchgeführt werden wird, lässt sich natürlich heute noch nicht sagen, aber das ist wohl klar, dass es den »Outsiders« recht schlecht ergehen wird, wenn diese den Versuch machen sollten, eine auf vernünftiger Grundlage stehende Einigung sprengen zu wollen und deren Mindestpreise — die bescheiden genug sein müssen, um den Konsum nicht kleiner werden zu lassen — weiter unterbieten würden. Mag die Firma, die sich zunächst ausserhalb halten will, die unter allerhand Phrasen und Ausflüchten versuchen will, ein Schäfchen in den Stall zu bringen, mag sie noch so gross sein, mag sie noch so gute Deckung im Feuerfesten haben, es wird ihr schlecht gehen, und nicht eine einzige kennen wir, die den Kampf gegen die Mehrzahl, gegen die vereinigten Fabriken aufnehmen kann. Man wird sie überall fassen, wie man jeden, auch den Detailschleuderer, überall fassen kann. Den Outsider-Fabriken wird man Kampfpreise aufsetzen; man wird ihre allerbilligsten Preise immer wieder unterbieten, so dass ihr selbst sehr bald die Lust vergehen wird, den Anfang mit dem Unterbieten zu machen. Den Detailschleuderern, also solchen Firmen, die sich etwa das Cacaopulver oder die Chocolade zu Lockartikeln auserkoren haben und beim Verkauf auf jedes Pfund zehn Pfennig zulegen, bloss um andern gegenüber den Schein absoluter Billigkeit zu erwecken, denen wird man zunächst keine Ware liefern; hilft das nicht, finden sich Hinterthüren, durch die sie sich Waren verschaffen, dann wird man ihren nächsten Konkurrenten Cacao und Chocolade zu solchen Kampfpreisen liefern, dass dieser sie mit Detailpreisen und Annoncen tot machen kann.

Man zeigt auch auf die vielen Kaiserschen Kaffeegeschäfte und sagt, diese Gesellschaft errichtet jetzt eine eigene Cacao- und Chocoladefabrik, sie gehört nicht zur Konvention, wird also die Preise der übrigen Detaillisten unterbieten. Nun, man wird es hier genau so machen, wie es die Umstände erfordern: Man wird an Kaiser herantreten, ihn auffordern, der Konvention beizutreten und deren Preise zu halten. Thut er das nicht, dann wird man überall, unmittelbar neben seine Läden, Kampfläden für Kaffee und Cacao eröffnen. Dann heisst es abwarten, wer es länger aushält, der Einzelne oder die Vereinigung.

Alles in allem, wir glauben nicht, dass auf die Dauer die ausserhalb der Konvention

stehenden Fabriken einen glatten Seidenfaden spinnen werden; man muss wohl auch bedenken, dass die vereinigten Fabriken bei den älteren und solide rechnenden Detailfirmen auf Sympathie stossen werden und dass man in diesen Kreisen schwerlich auf die Offerten von Outsiders hören wird. Gründe genug sind für die deutschen Cacao- und Chocoladefabrikanten gegeben, um die Vereinigung zu Stande kommen zu lassen. Möge es werden.
R.



Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Monat Mai 1899.

Einfuhren.

Im Monat Mai 1899 wurden folgende Mengen Waren in Deutschland eingeführt:

1 070 800 Kilo Cacaobohnen,
davon für Export-Fabriken
26 000 Kilo.
gegen Mai 1898 975 300 Kilo
» » 1897 1 119 400 »

Es kamen aus:

Ecuador	367 300	Kilo
Haiti	115 800	»
Port.-Westafrika	105 800	»
Portugal	86 400	»
Brasilien	82 400	»
Brit.-Westindien u. s. w.	57 600	»
Venezuela	55 900	»
Dominic. Republik	46 900	»
Deutsch-Westafrika	43 800	»
Frankreich	21 600	»
Grossbritannien	19 500	»
Holland	13 900	»
Niederl. Amerika	8 900	»
Dänisch-Westindien	4 700	»
Brit.-Ostindien u. s. w.	4 600	»
Niederl. Indien u. s. w.	4 300	»

Ferner gingen ein:
1000 Kilo **Cacaobutter,**
gegen Mai 1898 19 000 Kilo
» » 1897 800 »
Von obigen 1000 Kilo kamen aus den Niederlanden 900 Kilo.

Ferner:
300 Kilo gebrannte Cacaobohnen aus den Niederlanden.

Cacaoschalen wurden nicht eingeführt.

Ausserdem kamen an:
4100 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
gegen Mai 1898 16 000 Kilo
» » 1897 9 600 »
Es kamen aus der Schweiz 2100 Kilo
» Frankreich 1000 »

Dann:
69 500 Kilo **andere Konditorwaren,**
gegen Mai 1898 50 500 Kilo
» » 1897 47 500 »
Es kamen aus der Schweiz 25 900 Kilo
» Grossbritannien 12 800 »
» Frankreich 5 800 »

Ferner:
21 200 Kilo **Chocolade,**
davon aus der Schweiz 13 700 Kilo
» Frankreich 5 700 »

Ferner:
54 100 Kilo **Cacaopulver,**
gegen Mai 1898 43 400 Kilo
» » 1897 53 300 »
Von obigen 54 100 Kilo kamen aus den Niederlanden 54 000 Kilo.

Ferner:
600 Kilo **Cacaomasse,**
gegen Mai 1898 600 Kilo
» » 1897 1100 »
Obige 600 Kilo kamen aus den Niederlanden.

Sodann:
369 300 Kilo **getrocknete Mandeln,**
gegen Mai 1898 322 800 Kilo
» » 1897 322 400 »
davon für Exportfabriken 1 000 Kilo
Es kamen aus: Italien 216 300 »
» Marocco 89 900 »
» Frankreich 60 900 »

Ferner:
1100 Kilo **Vanille,**
gegen Mai 1898 1 200 Kilo
» » 1897 1 800 »
Es kamen aus Frankreich 1000 Kilo.

Schliesslich:
152 500 Kilo **Honig,**
gegen Mai 1898 162 100 Kilo
» » 1897 123 700 »
Es kamen aus Chile 35 500 Kilo
» Verein. St. v. Am. 24 100 »
» Mexiko 20 400 »
» Oesterreich-Ungarn 11 200 »

Ausfuhren.

Aus Deutschland wurden im Mai 1899 folgende Mengen Waren ausgeführt:

74 600 Kilo **Cacaoschalen,**
gegen Mai 1898 83 100 Kilo
» » 1897 164 600 »
davon aus Exportfabriken 12 900 Kilo
Es gingen nach den Niederlanden 50 200 »
» der Schweiz 10 600 »

Ferner:
13 400 Kilo **Cacaobutter,**
gegen Mai 1898 35 200 Kilo
» » 1897 169 300 »
davon aus Export-Fabriken 13 000 Kilo.
Es gingen nach Oesterr.-Ungarn 5 100 »
» Holland 2 800 »
» Verein. St. v. Amer. 100 »

Ausserdem:
30 300 Kilo **Chocolade,**
davon aus Export-Fabriken 26 000 Kilo.
Es gingen nach:
Verein. Staaten v. Amerika 15 100 Kilo
Grossbritannien 7 600 »

Sodann:
44 400 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocolade-Surrogaten),
gegen Mai 1898 65 900 Kilo
» » 1897 283 400 »
davon aus Export-Fabriken 43 000 Kilo
Es gingen nach Grossbritannien 37 100 »

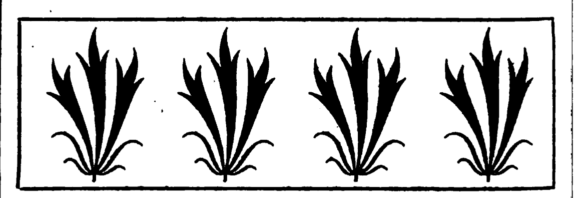
Ferner:
98 300 Kilo **andere Konditorwaren,**
gegen Mai 1898 63 100 Kilo
» » 1897 75 900 »
Es gingen nach:
Britisch-Ostindien u. s. w. 27 500 Kilo
Niederl.-Indien u. s. w. 24 200 »
China 10 100 »
Grossbritannien 8 200 »
Belgien 2 000 »

Ferner:
10 200 Kilo **Cacaopulver,**
gegen Mai 1898 15 100 Kilo
» » 1897 20 100 »
davon aus Export-Fabriken 8 300 Kilo.
Es gingen nach:
Verein. Staaten v. Amerika 1 000 »

Dann:
2 800 Kilo **Cacaomasse,**
gegen Mai 1898 19 800 Kilo
» » 1897 8 400 »
davon aus Export-Fabriken 2 600 Kilo.
Es gingen nach:
Oesterreich-Ungarn 1 300 Kilo
Verein. Staaten v. Amerika 200 »

Ferner:
62 300 Kilo **Honig,**
gegen Mai 1898 14 500 Kilo
» » 1897 25 000 »
davon nach d. Freihafen Hamburg 61 300 Kilo
» den Niederlanden 400 »

Schliesslich:
— **Vanille,**
gegen Mai 1898 100 Kilo
» » 1897 200 »



Cacaomarkt.

London, den 24. Juni 1899.

Am 27. Juni wurden
4974 Sack **Cacao**
in der Auktion angeboten.

Ferner sind zu der am 4. Juli stattfindenden Auktion
45 000 Kilo **Cacaobutter,**
Marke »Cadbury«, garantiert rein, und
54 000 Kilo **Cacaoschalen,**
Marke »Cadbury«,
angemeldet worden.

Der Markt ist sehr ruhig, der Umsatz unbedeutend bei unveränderten Preisen.

Ein ziemlich grosser Vorrat von 9584 Sack (bestehend aus 8468 Sack Kolonienware und 1116 Sack Auslandsware) stand auf der am 20. ct. stattgefundenen Auktion zum Verkaufe.

Ein flauer Ton war vorherrschend, aber da die Verkäufer den Käufern entgegenkamen, so fanden ca. 5100 Sack auf und seit der Auktion zu niedrigeren Preisen Nehmer.

Trinidad war schwankend in den Preisen, doch stellten sich diese im allgemeinen um 1—2 Mark niedriger.

Grenada erzielte 1 Mark weniger, in einzelnen Fällen nahm man sogar Gebote an, welche den auf der vorigen Auktion erzielten Preisen um 2 Mark nachstanden.

Andere Sorten von Britisch-Westindischer Ware wurden meistens zurückgekauft.

Guayaquil war fast unverändert.

Ceylon fand wenig Beachtung, sodass man Gebote zu niedrigeren Preisen acceptierte.

Es wurden verkauft:

Von 1482 Sack Trinidad 1180 Sack, Mittelsorte bis ziemlich gute Qualität 65 bis 67 Mk., gut bis fein 69—71 Mk.

Von 4174 Sack Grenada 3450 Sack, gewöhnlich bis Mittelsorte 57—61 Mk., gut bis fein 62—65 Mk., ein Lot hellrote Ware 68 Mk.

Von 139 Sack Demerara 68 Sack, fein 65 Mk.

465 Sack Dominica, 241 Sack Jamaica und 83 Sack St. Lucia wurden zurückgekauft.

Von 858 Sack Guayaquil 119 Sack, gräulich roter Arriba 69 Mk.

Von 72 Sack Puerto Cabello 30 Sack zu 130 Mk.

186 Sack Surinam zurückgekauft.

Von 1884 Sack Ceylon 283 Sack, unregelmässig im Ausfall und ziemlich klein 63—68 Mk., gut hellrot 74,50 Mk.

Privatim war der Umsatz sehr unbedeutend bei unveränderten Preisen.

150 Sack Ceylon fanden zu unveränderten Preisen Käufer.

Der Import in London zeigt im Vergleich mit dem Vorjahre eine Differenz von ÷ 3053 Sack, auch sind 3031 Sack weniger abgenommen worden.

Der Vorrat, welcher in der letzten Woche um 1790 Sack kleiner geworden ist, stellt sich im Vergleich mit dem korrespondierenden Zeitabschnitt des vorigen Jahres auf 23 105 Sack weniger.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 17. Juni endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	794	614	117	25182
Grenada	18	996	126	22879
And. West-Ind.	84	39	25	4881
Ceylon u. Java	84	626	99	11032
Guayaquil	904	261	339	23113
Brasilien u. Bahia	—	1	16	10195
Afrika	32	5	189	8037
Andere Ausländ.	20	182	91	5562
zusammen	1936	2724	1002	110881
gegen dieselbe Woche 1898	4989	3736	3021	133986

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 24 Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
	1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.	124245	161195	72262	86758	110881	133986	138026

Preise. (Zoll 1 d pr. lb.)

	23. Juni 1899 s d	s d	24. Juni 1898 s d	s d
Trinidad, gute Sorten	71/	b. 74/	76/	b. 80/
mittel bis fein rot	64/	» 69/	74/	» 75/6
grau u. gemischt rot	62/	» 63/	72/6	» 73/6
Grenada, gew. b. fair	57/	» 61/	70/	» 73/
gut bis fein	62/	» 65/	73/	» 75/
Dominica u. St. Lucia	57/	» 65/	69/	» 71/
do. gerottet	68/	» 70/	71/	» 73/
Jamaica	57/	» 65/	68/	» 71/
Surinam	62/	» 67/	72/	» 75/
Caracas	77/	» 87/	76/	» 87/
Bahia, gut bis fein	69/	» 72/	73/	» 74/6
Guayaquil, Machala	72/	» 72/6	—	» —
Caraquez	67/6	» 69/6	77/	» 80/
Arriba	69/	» 75/	80/	» 85/
Ceylon, mittel b. fein	68/	» 78/	71/	» 76/
schlecht u. gewöhnl.	46/	» 56/	68/	» 70/6

London, den 1. Juli 1899.

In der am 4. Juli stattfindenden Auktion sollen

4510 Sack **Cacao,**
ferner 45 000 Kilo **Cacaobutter,**
Marke »Cadbury«, garantiert rein,
54 000 Kilo **Cacaoschalen,**
Marke »Cadbury«
und 33 000 Kilo andere Cacaoschalen

verkauft werden.

---

50 Sack Afrika fanden Käufer zu 61 Mk.

In der vorigen Auktion wurden 5346 Sack Cacao angeboten und zwar 4852 Sack Kolonienware und 494 Sack Auslandsware.

Der Markt war wieder sehr ruhig, sodass nur 1924 Sack zu noch niedrigeren Preisen Nehmer fanden.

Trinidad war 1 Mk. gesunken, Grenada schwankend. Die Preise für gewöhnliche Sorten waren denen der vorigen Auktion fast gleich, aber gut bis fein standen 1 bis sogar 2 Mark niedriger ein.

Andere Britisch-Westindische Sorten sind auch um gut 1 Mark gefallen.

Ceylon war wenig begehrt und wurde meistens zurückgezogen.

Es wurden verkauft:

Von 2140 Sack Trinidad 740 Sack, Mittelsorte bis gut 64—68 Mk., fein 69 bis 70 Mk.

Von 2312 Sack Grenada 1060 Sack, gewöhnlich bis Mittelsorte 57—60 Mk., gut bis fein 61—63 Mk., hell rot 65—69 Mk.

Ferner 3 Sack Dominica zu 56 Mk.

9 Sack Montserrat im Genre von feinem roten Ceylon 65,50 Mk.

Von 267 Sack Jamaica 110 Sack, gut gerottet 61—62 Mk.
172 Sack Guayaquil zurückgekauft.
Von 112 Sack Afrika 3 Sack zu 53 Mk.
Von 322 Sack Ceylon 12 Sack zu 62 Mk.

Privatim war der Markt ruhig, der erzielte Umsatz war nicht unbedeutend, nämlich: 200 Sack Grenada, meist zu 63 Mk., 250 Sack Samana zu 57—58 Mk., und zwar wurde für die grössere Hälfte der letztere Preis bezahlt.

Ferner noch: 50 Sack Afrika zu 61 Mk., 300 Sack Ceylon, Mittelsorte bis gute Ware zu 58—66 Mk.

In der letzten Woche wurden in London 1533 Sack weniger abgenommen als im Vorjahre, der Import war um 1452 Sack grösser. Der Vorrat, der um ca. 1000 Sack angewachsen ist, zeigt im Vergleich mit derselben Periode des Vorjahres noch ein Minus von 20 120 Sack.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 25 Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand	
	1899	1898	1899	1898	1899	1898
pkgs.	127867	163365	73539	89421	111875	137112

Die Cacao-Statistik für die mit dem 24. Juni endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	1620	291	77	26434
Grenada	917	378	72	23346
Andere West-Ind.	240	20	35	5066
Ceylon u. Java	50	102	718	10262
Guayaquil	318	80	318	23033
Brasilien u. Bahia	251	290	70	10086
Afrika	—	35	51	7951
Andere Ausländ.	226	81	10	5697
zusammen	3622	1277	1351	111875
gegen dieselbe Woche 1898	2170	2663	1498	131995

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	30. Juni 1899		1. Juli 1898	
	s d	s d	s d	s d
Trinidad, gute Sorten	70/	b. 74/	76/	b. 80/
mittel bis fein rot	63/	» 69/	74/	» 75/6
grau u. gemischt rot	61/	» 62/	72/6	» 73/6
Grenada, gew. b. fair	57/	» 60/	70/	» 73/
gut bis fein	61/	» 63/	73/	» 75/
Dominica u. St. Lucia	57/	» 63/	69/	» 71/
do. gerottet	66/	» 68/	71/	» 73/
Jamaica	57/	» 62/	68/	» 71/

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	30. Juni 1899		1. Juli 1898	
	s d	s d	s d	s d
Surinam	62/	b. 67/	72/	b. 75/
Caracas	77/	» 87/	76/	» 87/
Bahia, gut bis fein	69/	» 72/	73/	» 74/6
Guayaquil, Machala	72/	» 72/6	—	» —
Caraquez	67/6	» 69/6	77/	» 80/
Arriba	69/	» 75/	80/	» 85/
Ceylon, mittel b. fein	67/	» 77/	71/	» 76/
gewöhnlich	46/	» 56/	68/	» 70/6

Grenada-Statistik u. s. w.

8. Juni 1899.

Seit dem 25. pto. wurden
16 Sack per »Medway«
1887 » » »Derwent«
und 92 » nach New-York
verschifft.

Der Gesamt-Export von Cacao stellt sich seit dem 1. Oktober auf:

48 433 Sack
gegen 49 667 » im Jahre 1898.
» 50 287 » » » 1897.
» 42 267 » » » 1896.
endlich » 39 341 » » » 1895.

Ca. 120 Sack wurden am 9. Juni per SS. »Para« verladen und ca. 1500 Sack sind zum Verschiffen bereit.

Port of Spain, Trinidad, den 8. Juni 1899.

Obgleich das Wetter ganz den Anschein hatte, als wolle die lange Regenperiode sich einstellen, haben wir doch in den letzten 14 Tagen ausserordentlich trockenes Wetter gehabt, was den Cacaobäumen selbstredend grossen Schaden zufügt, welche jetzt eigentlich in voller Blüte stehen und schon die ersten Anzeichen der neuen Ernte tragen sollten.

Die von London eingelaufenen Berichte zeigen eine Baisse von 2,— bis 2,50 Mk. aber bis jetzt hat es unsern Markt nur in ganz unbedeutendem Maasse beeinflusst, ja, die Mehrzahl der Pflanzer weigert sich sogar, ihre Ware zu den gegenwärtigen Preisen abzugeben, da sie fest darauf rechnet, dass eine Reaktion bald eintreten wird.

Unser Export während der letzten vierzehn Tage betrug 8717 Sack nach Europa und 378 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 2226 Sack nach Europa und 508 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis Heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1899	115 810	Sack
1898	84 456	»
1897	85 182	»
1896	79 401	»
1895	99 936	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1899	29 670	Sack	n. d. Ver.	St.	v. Amerika
1898	19 729	»	»		»
1897	19 371	»	»		»
1896	17 463	»	»		»
1895	26 204	»	»		»



Ueber Cacao-Likör.

In der „Deutschen Destillateur-Zeitung" vom 30. Juni giebt Herr S. H. Anweisung, wie man einen **wirklichen** Cacao-Likör herstellen kann, wenn man **wirklicher** Destillateur ist, sein Fach versteht und eine wirkliche Destillation hat.

Wir bitten seinen Aufsatz zu lesen; am Schlusse haben wir ein paar Worte dazu zu sagen:

Wir kennen den Cacao-Likör fast ausschliesslich nur als feinen Tafel-Likör der besseren und feinsten Gesellschaftsklassen, die ihn zufolge seines zarten, edlen Aromas, aber auch wegen seiner vorzüglichen hygienischen Eigenschaften sehr schätzen und in der Regel auch gut bezahlen. Die erste Bedingung ist, den Likör ganz reintönig mit Erhaltung seines vollen natürlichen Aromas herzustellen und sind gewisse Zuthaten, die diesem oder jenem Destillateur-Künstler zur Verfeinerung angezeigt erscheinen, wie z. B. echter Rum, Citronenschalen, Orangeblüten, Himbeersprit, hier absolut nicht am Platze. Der Konsument wünscht in einem Likör, der einen ausgesprochenen Charakter hat, insbesondere in einem feinen Produkte nur das zu finden, was er bei Verwendung desselben Rohstoffes im eigenen Haushalte, in diesem Falle in seiner selbstzubereiteten Tasse Chocolade oder Cacao vorfindet, kennt und schätzt. Gerade dieser Uebereifer unserer heimischen Destillateure, insbesondere der der jüngeren Schule entstammenden Garde, die stets Neues und Packendes k o m p o n i e r e n zu müssen glaubt und durch Vermengung der heterogensten Elemente dem Konsumenten Rätsel aufgiebt, ist es, der den besseren Gesellschaftskreisen mit verwöhnterem und urteilsfähigerem Gaumen den Genuss heimischer Produkte verleidet, und gewissermassen dazu treibt, dass das Publikum immer wieder zu den ganz einfach und natürlich bereiteten ausländischen Marken, die oft das 3—4 fache kosten, aber gern bezahlt werden, zurückgreift. Es wäre ein Unrecht, wenn wir sagen würden, dass es im Inlande keine Firmen giebt, die den französischen und holländischen Marken ebenbürtige Qualitäten liefern können, und kennen wir auch eine ganze Reihe aus diesem Grunde auch hochangesehener Häuser, die ihren Bestand manchmal seit mehreren Menschenaltern haben, aber diese sind leider im Verhältnisse zu der anderen Menge sehr spärlich und wollen wir uns mit dieser und anderen krankhaften Erscheinungen wie auch deren Ursachen später einmal befassen.

Wir begegnen im Handel den Cacao-Likör entweder im blankweissen, wasserklaren oder braunen Zustande, letzterer manchmal auch Chocoladen-Likör benannt, und sind diese Eigenschaften auf die verschiedenartige Manipulation zurückzuführen. Bevor wir uns mit den Manipulationsmethoden selbst befassen, wollen wir einiges über Herkunft und Beschaffenheit des Rohproduktes sagen, da die Kenntnisse derselben für den Destillateur von eminenter Wichtigkeit sind, wie doch gründliche Warenkenntnis überhaupt bei diesem Berufe unerlässlich ist, wodurch manche verfehlte Manipulation unausgeführt bliebe.

Der Ausgangspunkt ist die bekannte Cacaobohne (faba cacao), der bohnenartige Samen jener gurken- oder melonenförmigen Frucht des Cacaobaumes (Theobroma cacao), welcher in Mittelamerika, hauptsächlich Ecuador, wächst, 10—15 Meter hoch und 27—30 Centimeter stark wird. Der Cacaobaum benötigt zu seinem Fortkommen eine mittlere Jahrestemperatur von 22° Celsius, aber nie unter 10° Celsius, grosser Luft- und Bodenfeuchtigkeit, weshalb in den Plantagen künstliche Bewässerungsanlagen sehr wichtig sind.

Ferner sind stark stickstoffhaltiger Boden, sowie vor Sturm geschützte Lage Hauptbedingung. Die Früchte werden 12—24 cm lang und 6—8 cm dick, sind äusserlich fünfkantig und warzig, während des Wachsens grün, dann während der Reife weisslich, rötlich oder gelblich und enthalten unter der dicken lederartigen Schale ein saftiges rosafarbiges Fleisch, angenehm säuerlich schmeckend, und in diesem zahlreiche querübereinanderliegende bohnenartige Samen (Cacaobohnen). Die dünne, blassrötlich braune Samenschale enthält einen dunkelbraunen, öligen, aromatisch bitteren Kern, der das Embryo ist.

Die im Handel vorkommende Cacaobohne wird nach der Ernte einer Gärung unterworfen, zu welchem Behufe sie in die Erde eingegraben wird, wodurch ihre Lagerfähigkeit erhöht und die Keimkraft getödtet wird. Auch wird sie aromatischer, schmeckt bedeutend milder und weniger bitter.

Die so behandelte Cacaobohne heisst im Gegensatze zu der gleich nach der Ernte an der Sonne getrockneten „d i e g e r o t t e t e", nach dem englischen to rot (gären lassen) und erhält einen für sie charakteristischen dunklen erdigen Ueberzug, während die „ungerottete" die schön rötliche Färbung der Schale sowie Aederung zeigt. In Bezug auf ihre Zusammensetzung wurde nebst Stärkemehl, Eiweisskörper (Protein), Fett, Cellulose, Traubenzucker und Wasser auch jenes „T h e o b r o m i n" gefunden, welchem letzteren sie ihre nervenbelebende Wirkung verdankt, und welches ein dem Coffein ähnliches Alkaloid sein soll.

Das Fett, welches bis zu 50 Prozent in den Bohnen enthalten ist, kommt als Nebenprodukt bei der Cacaopulverfabrikation als Cacaobutter in bedeutenden Mengen in den Handel und wird durch heisses Auspressen aus der vorerst gerösteten, sodann auf verschiedenartigen Maschinen zerkleinerten Bohne gewonnen.

Das nach der teilweisen Entfettung Uebrigbleibende ist die in Blöcken verschiedener Grösse im Handel erscheinende C a c a o m a s s e, welche der Ausgangspunkt bei der Cacaopulver- und Chocoladefabrikation ist, und a u c h n u r in der Likörfabrikation verwendet werden soll*).

Zufolge ihres Eiweissgehaltes hat die Cacaobohne auch bedeutenden Nährwert. Nachdem uns hier die

*) Das ist falsch! Cacaomasse hat das ganze Fett der Bohne, oft sogar noch etwas mehr; sie ist niemals „teilweise entfettet", wie Herr S. H. in jeder Cacaofabrik erfahren kann.

Cacaopulver- und Chocoladefabrikation nicht interessiert, gehen wir zu unserem eigentlichen Thema, der Erzeugung des Cacaolikörs über.

Vor uns liegen eine ganze Menge Rezepte, nach welchen man angeblich die feinsten Cacaoliköre allerverschiedenster Nationalität, so holländischen, französischen, spanischen u. s. w. und zwar natürlich die meisten für die sogenannte kalte Destillation (giebt es wirklich eine solche?), einige davon auch für die warme bei denen auch Vanille mitdestilliert wird, und last not least fehlt auch die Vorschrift nicht, wie man aus der famosen wasserhellen Cacao-Likör-Essenz, die bei den Fabriken äth. Oele und Essenzen käuflich ist, und bei Verwendung von 1 kg auf 100 Liter Likör unfehlbar einen feinsten, dem französischen oder holländischen ebenbürtigen, ja noch feineren Likör ohne viele Mühe erzeugen kann.

Nahezu alle Rezepte sind aber mit den haarsträubendsten möglichen und unmöglichen Zuthaten ausgestattet.

Ja, lieber Kollege N., wir Destillateure sind unzweifelhaft auf den Aussterbe-Etat gesetzt, vorausgesetzt, dass wir uns nicht rechtzeitig auf den Gebrauch der Couponscheere einüben.

Nun diese verschiedenen Phantasieprodukte gewisser Schreibtischfachmänner wollen wir beiseite liegen lassen und hier jene Herstellungsmethode für guten Cacaolikör anführen, die wir selbst im Laufe der Jahre als rationell und vollkommen entsprechend erprobt haben. Es wird uns gewiss jeder ernste Fachgenosse beipflichten, dass man ein wirklich feines Produkt nun und nimmermehr ganz auf kaltem Wege herzustellen im Stande ist, aus 100 Gründen, und macht auch der Cacaolikör hierin keine Ausnahme, und will man gar blankweisse Ware, dann ist die Destillation auf der Blase unausweichlich.

Man besorgt sich zu diesem Zwecke jene oben geschilderte Cacaomasse im Blocke, jenoch nur allerfeinste, auch wenn sie um einige Pfennige pro Kilo mehr kostet und bringt selbe am Tage vor der beabsichtigten Destillation nebst dem entsprechenden Quantum feinsten Weinsprit und Wasser auf die Blase, erhitzt den Inhalt bis auf 60—65° Reaumur, mischt während dieser Zeit einige Male mit einem Mischholze oder Löffel auf und überzeugt sich, dass die Cacaomasse im Sprit gelöst ist. Während der Nacht lässt man die Heizthüre offen, damit der Blaseninhalt bis zum Morgen erkaltet.

Des andern Morgens findet man in der Blase eine hellgelbe, hartgewordene, zirka 1 cm starke Schicht Cacaobutter, welche kurzwegs zerbrochen und sauber von der Oberfläche der Flüssigkeit entfernt wird. Ist dies geschehen, bringt man den Blasenhahn, wie den ganzen Destillierapparat in Ordnung und treibt regelrecht langsam und vorsichtig ab, da die Cacaomasse bei der geringsten stärkeren Hitze, sei es durch Zulegen frischen Heizmaterials oder forzierter Dampfeinströmung, sofort überläuft, was bekanntlich sehr unangenehm, zeitraubend und höchst gefährlich werden kann. Zu dem so gewonnenen Destillate beaucht nur der flüssige Raffinade-Zucker, in welchem etwas weniges feinste Vanille gekocht wurde, zugesetzt zu werden. Hat man von der Vanille-Likörbereitung etwas gut erhaltenen Vanillesirup übrig, kann auch dieser Verwendung finden.

Dieser Cacaolikör wird den verwöhntesten Ansprüchen genügen, und hat man das Herz und die Gelegenheit, diesem Likör ein so langes Lager zu gönnen, wie die Franzosen und Holländer es thun, dann steht er diesem ganz gewiss in keiner Weise nach. Die gewonnene Cacaobutter kann im Destillationsbetriebe sehr gut an Stelle des Talges zum Einfetten der Fasspipen verwendet werden. Selbstredend muss man einen Wasserbad- oder Dampfdestillier-Apparat verwenden.

Braunen Cacao- oder Chocoladenlikör kann man in vorzüglicher Qualität auch in Verbindung mit Maceration erzeugen, indem man die Cacaomasse mit der einen Hälfte des zu verwendenden Spritquantums nebst etwas Wasser also beiläufig in 70 Prozent Sprit wie oben erwähnt im Wasserbade erwärmt, die Cacaobutter entfernt und so während drei Tage wiederholt, die Cacaomasse absetzen lässt und die bräunliche klare Flüssigkeit abzieht und bei Seite stellt. Nachdem dies geschehen, giebt man den restlichen Teil Sprit auf die Blase, destilliert vorsichtig ab, vermengt Macerat und Destillat mit dem nötigen Zuckersirup, der Vanille enthalten soll, und färbt mit feiner Couleur nach, bis zur gewünschten Nuance. Selbstredend wird auch dieser durch gehöriges Lagern nicht an Güte vermindert. Durch kalte Digestion kann man niemals ein so vollkommenes Produkt erzielen, wie auf warmem Wege, da das fettig schmeckende nun einmal zum Cacao gehört, sich aber dem Sprit nur sehr schwer und unvollkommen mitteilt. Die schwierigste Destillation ist wohl die des Cacaos, wenn man es unterlässt, vor der Destillation die Butter zu entfernen, da diese auch in gelöstem Zustande auf der Oberfläche der in der Blase sich befindenden Flüssigkeit schwimmt und dem Alkohol, der zufolge der Hitze, der er ausgesetzt ist, doch verflüchten muss, diese Möglichkeit benimmt. Es entstehen während der Destillation in der Blase Eruptionen, da die unter der Fettdecke gespannten Alkoholdämpfe gewaltsam sich einen Weg bahnen müssen, wobei dann immer Cacaomasse mitläuft. Wer dies aus eigener Erfahrung kennt, weiss auch, wie verzweifelt einem da zu Mute ist, wenn man des Tages auch zehnmal den Kühler und das Geistrohr reinigen muss. Verwendung von Cacaopulver ist viel zu teuer und man erreicht auch nichts Besseres.

Im Laufe der Jahre begegneten wir auch einigen Fachgenossen, die stets das Gras wachsen hörten und in ein Präparat wie z. B. die Cacaomasse es ist, selbst wenn es aus anerkannt soliden Händen kam, kein Vertrauen hatten und nur selbstpräparierte Cacaobohnen verwendeten.

Davor möchten wir hier jeden gewarnt haben mit der Begründung, dass man selbst bei peinlichster Akuratesse sich die Cacaobohne nicht so präparieren kann, als sie in der Cacaomasse geboten wird. Man kann bei kleinen Quantitäten und primitiven Einrichtungen unmöglich ein solches Produkt erzielen, denn die Masse wird fabriksmässig bei Verwendung zweckmässig konstruierter Maschinen, Röstöfen, Enthülser u. s. w. mit speziell hierfür geschulten Arbeitskräften und vielem Verständnisse erzeugt, während man im Kleinen doch nicht so den richtigen Grad der Röstung beurteilen kann, man weiss nicht, ob die Bohne nicht zu roh und zu wenig geröstet ist; und wenn sie wieder verbrannt oder verkohlt ist, dann ist es zu spät. Und was für ein Produkt man aus solch einer überrösteten Bohne erzielt, kann sich jeder leicht vorstellen, denn von einer Selbsterkenntnis solcher Leute, dass die Bohne verbrannt ist, kann doch nur selten die Rede sein und dann, ist es einmal geschehen, wird Sprit und Zucker durch Verwendung eines solchen zweifelhaften Produktes weiter verdorben.«

Wir möchten denn doch, weil wir aus Erfahrung sprechen können, dem Destillateur dringend raten, statt der Cacaomasse, die 50—55 Prozent Fett enthält, Cacaopulver zu verwenden, das doch nur durchschnittlich 28—33 Prozent Fett enthält. Denn dieses Cacaopulver ist augenblicklich nicht teurer als Cacaomasse, positiv gerechnet, aber selbst wenn es das im Zentner wäre, so wird der Destillateur doch bedenken müssen, dass er in einem Zentner ent-

ölten Cacao fast das doppelte von den aromagebenden, fettfreien Stoffen hat, gegenüber der fetten Cacaomasse. Und da ihm das Fett bei der Arbeit hinderlich ist, da ès nach der Destillation nur den Wert von Talg hat (also wohl 30 Pfg. pro Pfund, während **wir** heute für Cacaobutter 140—150 Pfg. zahlen), so könnte er selbst für Cacaopulver 50 Mark pro Zentner mehr zahlen, als für Cacaomasse, er würde immer noch eine bessere Ausbeute haben. Auch ist die Cacaomasse doch naturell, nicht aufgeschlossen, nicht leicht löslich, nicht so ergiebig an Geschmack und Geruch wie an Farbe, wie es das besonders präparierte Cacaopulver ist. Der Destillateur soll natürlich nicht zum Krämer gehen und dort teuer verpacktes, in Dosen gefülltes Pulver kaufen, sondern er soll sich an seine nächste Cacaofabrik wenden, diese bitten, dass sie ihm ganz besonders scharf entöltes Cacaopulver anfertigt und dann soll er nur ruhig macerieren und destillieren. Er wird dann einen guten Kakaolikör fertig bringen.

Uebrigens könnten Cacaofabrikanten Hand in Hand gehen mit guten, renommierten Destillateuren: wir liefern Dir einen guten Cacao billig, liefere Du uns einen guten Cacao-Likör; wir bekleben die Flaschen mit Etiquetten, die besagen, dass der Cacao aus unserer Fabrik stammt und wir lassen den Likör durch unsere Reisenden mit verkaufen, so gut wie Du ihn durch Deine Reisenden verkaufen lässt. Die Reisenden bekommen eine Probeflasche mit und jeder Detaillist wird, wenn er gut schmeckt, 6 oder 12 Flaschen einkaufen. **Der Verbrauch von Cacaopulver ist also zu steigern!**



Allerlei.

Von Guayaquil-Cacao sind von den Cacaobauern im Hafen von Guayaquil angeliefert worden:

In der ersten Hälfte des Monats Juni:

Arriba Quints	Balao Quints	Machala Quints	Zus. Quints*)
25000	2500	1500	29000

Die Gesamt-Eingänge betragen demnach für die erste Hälfte des Monat Juni:

		29 000	Quints
gegen	1898	24 500	»
(zur selben Zeit in den	1897	18 000	»
Jahren)	1896	14 500	»
Seit dem 1. Januar	1899	307 750	Quints
gegen	1898	202 500	»
(zur selben Zeit in den	1897	225 000	»
Jahren)	1896	219 000	»

Eingesandt: Eug. Martin, Cacao-Makler, 35 Rue Joubert, Paris.

Frankreich. Den »Documents Statistiques des Douanes françaises« entnehmen wir folgende Statistik:

Folgende Mengen Cacao befanden sich in den Entrepôts in Frankreich:

*) 1 Quintal = 46 Kilo.

am 31. Mai a. c.	131 413	Meter-Zentner
gegen 30. April	111 604	»
» 31. März	99 628	»
» 28. Februar	86 351	»
» 31. Januar	92 419	»
» 31. Dez. 1898	84 806	»
gegen 31. Mai 1898	89 739	Meter-Zentner
» 30. April 1898	75 837	»
gegen 31. Mai 1897	144 908	Meter-Zentner
» 30. April 1897	150 326	»

Der Konsum in Frankreich betrug:
In den ersten fünf Monaten des Jahres

	1899	71 031	Meter-Zentner
gegen	1898	68 604	»
»	1897	66 206	»

Cacaobutter. Am Dienstag, den 4. Juli, wurden in Amsterdam folgende Mengen Cacaobutter zur Auktion gestellt:

50 000	Kilo	Van Houten's	Butter
4 000	»	Hammer-	»
2 000	»	Helm-	»
10 000	»	Suchard-	»

Für Van Houtens Butter wurde als höchster Satz 81 cents gezahlt, als niedrigster 79.50 cents. Der Durchschnitt ergiebt 80 cents per $^1/_2$ Kilo. Helm- und Hammerbutter erzielte ebenfalls 80 cents, Suchardbutter wurde mit 79—79.25 cents verkauft.

Nehmen wir 80 cents per $^1/_2$ Kilo als Norm an, so würde, wenn Deutschland von Holland kaufen müsste, sich ein Einstandspreis von 314.50 Mark per 100 Kilo ergeben, für verzollte Ware. Deutsche Butterproduzenten pflegen aber meist zu den Preisen zu verkaufen, die sie zuzüglich der Exportvergütung, abzüglich der Fracht und Spesen, in Amsterdam in Auktion erzielt hätten. Das würde bei 80 cents rund 295 Mark per 100 Kilo sein. Freie Butter ist aber in Deutschland sehr knapp und kaum aufzutreiben.

Ein so hoher Preis von 80 cents im Julimonat ist noch nie dagewesen; er ist auffällig hoch, weil die Preise für Cacaobohnen von Woche zu Woche weichen, der Einstandspreis der Butter also sowohl in Holland, als auch in Deutschland sich verringert. Jetzt heisst es flott pressen und Absatz für Cacaopulver suchen; der Aufsatz über Cacaolikör in der heutigen Nummer hilft vielleicht schon mit. Natürlich haben die hohen Butterpreise schon eine niedliche Preisschleuderei in Cacaopulver hervorgerufen; Abschlüsse zu 100 Mark pro Zentner und darunter wurden uns gemeldet. Wer hat nun eigentlich Nutzen davon, wenn die Butterpreise steigen?

Unsere Cacaofabrikanten in Deutschland sind schlechte Geschäftsleute; wir haben noch nie davon gehört, dass sie im Durchschnitt von einer steigenden Konjunktur Nutzen gehabt hätten. Was sie mit der linken Hand gewinnen, geht durch die rechte wieder verloren.

Société des Chocolats au lait Peter à Vevey. Man schreibt uns: »Die Gesellschaft erhöht ihr Aktienkapital um Fr. 200 000 auf Fr. 650 000 durch Ausgabe von 800 neuen Aktien à Fr. 250, von welchen 600 Stück zum Kurs von Fr. 270 den alten Aktionären zur Subskription offeriert werden. Pro 1898 wurde eine Dividende von 5½ Prozent ausgerichtet.«

Neue Fabrik. Am 1. Juli eröffnen die Herren Kurz & Kutzner in Berlin, Engel-Ufer Nr. 4, eine Cacao-, Chocoladen- und Konfitürenfabrik.

Eine Wiener Firma B. & G. bietet eine garantiert reine Pflanzenbutter an und sagt von ihr, dass sie »bei gleicher Härte wie Cacaobutter nie ranzig wird, sich stets frisch und gut erhält und sich infolge dieser Eigenschaften und ihrer Billigkeit als vorzüglicher Ersatz für Cacaobutter eignet.« Sie kostet 154 Mark die 100 Kilo. Da Cacaobutter zur Zeit 290 Mark und darüber kostet, so ist diese Pflanzenbutter ja allerdings nur halb so teuer. Aber zunächst ist es unrichtig, dass sie mit der Cacaobutter gleiche Härte hat. Sie ist uns bei 21 ° R davongelaufen, bei welcher Temperatur Cacaobutter noch fest blieb. Die Lieferanten versprechen also etwas, was sie nicht einhalten. Ob das Fett — es handelt sich dabei natürlich um ein präpariertes Cocosfett — nie ranzig wird, muss die Zukunft lehren; ein vorzüglicher Ersatz für Cacaobutter ist es nicht, weder in der Härte, noch im Geruch und Geschmack. Es wird dasselbe leisten, was Sesamöl und andere gereinigte Cocosbutter auch bieten, dann aber ist es viel zu teuer. Surrogate haben doch nur dann Berechtigung zur Verwendung, wenn die Originalstoffe unerschwinglich hoch sind. Das trifft nun allerdings auf Cacaobutter heute und auf einige Zeit wohl zu, dafür aber sinken die Bohnenpreise mit Macht, so dass die Chocoladefabrikanten ernstlich daran denken müssen, die Rezepte der billigen Chocoladen zu ändern und an Stelle des hohen Fett- und Zuckerzusatzes einen höheren Bohnenzusatz vorzuschreiben, woraus sich dann ja von selbst der höhere Fettgehalt ergiebt.

Aufrichtig gestanden: es schmeckt uns eine mit Zusätzen von Cacaoschalen, Mehl, Nüssen zusammengestellte Surrogatchocolade, bei der fremde Fette fehlen, besser, als eine, die aus Cacaomasse, Cacaobutter, fremdem, weichem Fett und vielem Zucker besteht. Schon das unappetitliche Ausschwitzen der Surrogatchocoladen mit fremdem Fett, trägt nicht dazu bei, dem Konsumenten Chocoladegenüsse zu bereiten und den Konsum zu steigern.

P. D. Wohin die englischen Fabriken hauptsächlich exportieren?

Nachstehend finden Sie, gültig für den Monat Mai, den Export aus London und aus Glasgow. England exportierte von Chocoladen und Zuckerwaren:

1. aus **London**

nach	Sydney (Australien)	38 080	Mark
	Wellington »	30 940	»
	Melbourne »	25 140	»
	Durban (Natal)	24 920	»
	Port Elizabeth (Süd-Afr.)	17 760	»
	Auckland (Neu-Seeland)	14 400	»
	Kapstadt (Süd-Afrika)	12 580	»
	Adelaide(Süd-Australien)	10 780	»
	Delagoa-Bay (Ost-Afrika)	9 740	»
	Calcutta (Vord.-Ind., Ost.)	9 620	»
	Bombay (» West.)	8 920	»
	Madras (» Ost.)	8 120	»
	East-London (Kapland)	6 780	»
	Alexandria (Egypten)	6 620	»
	Colombo (Ceylon)	6 580	»
	Montreal (Kanada)	5 780	»
	Brisbane (Australien)	4 760	»
	Perth »	4 760	»
	Hong-Kong (China)	4 320	»
	Gibraltar (Spanien)	4 280	»
	Otago (Neu-Seeland)	4 160	»
	Kurrachee (Karatschi, brit. ind.Prov.Sind,Präs.Bombay)	4 140	»
	Malta (Insel südl. v. Sizilien)	3 960	»
	Amsterdam (Holland)	3 580	»
	Vlissingen »	3 540	»
	Boulogne (Frankreich)	2 220	»
	Constantinopel (Türkei)	2 220	»
	Freemantle	2 060	»

2. aus **Glasgow**

nach	Rotterdam (Holland)	18 300	Mark
	Bombay(Vord.-Ind.,West.)	12 920	»
	Calcutta(» Ost.)	4 860	»
	Amsterdam (Holland)	4 600	»
	Samarang (Hinter-Indien)	3 360	»
	Kapstadt (Süd-Afrika)	2 620	»
	Singapore (Hinter-Indien)	2 340	»
	Halifax(NovaScotia,N.-Am.)	2 280	»
	Colombo (Ceylon)	2 220	»
	Karachi (Vord.-Ind., West.)	1 860	»

Die Redaktion des Gordian sucht an deutschen und ausländischen Hauptplätzen weitere Korrespondenten, die mit unserer Branche vertraut und bereit sind, uns mit fachlichen Notizen und Berichten zu bedienen und an sie gerichtete Fragen zu beantworten.

Fabrik-Verkauf. Die Firma Chr. Kuntze & Sohn, Halle a. S., hat ihre Zichorien-, Cacao- und Chocoladen-Fabrik an die Firma Franck Söhne verkauft, die aber am 1. Oktober die Chocoladen- und Cacao-Fabrikation einstellen werden.

Ueber die Verfälschung von Cacaowaren polemisiert — anscheinend — der Verband deutscher Chocoladefabrikanten gegen eine in Bernburg erscheinende Konditorzeitung, »der Zuckerbäcker«. — Wir müssen diesen polemischen Aufsatz im Gordian bringen, thun dies, ohne ein Wort mehr zu sagen als das: Was in diesen Sätzen vorgebracht wird, wollen wir jeden Tag als gültig und richtig unterschreiben, wenn die Mehrzahl der deutschen Fabrikanten damit einverstanden ist, dass von jetzt an die Verkehrsbestimmungen so aussehen sollen.

Es wäre ein Glück für unsere Industrie, wenn in die Cacao- und Chocoladenindustrie kein Lot von Surrogaten zu kommen brauchte; vielleicht regelt die in Aussicht stehende »Konvention« auch diese Streitfrage zum Besten aller Beteiligten einmal:

»Das Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879 hat bekanntlich für die einzelnen Nahrungs- und Genussmittel keine besonderen Bestimmungen getroffen, was als Fälschung anzusehen sei; es blieb also, da für Cacaowaren auch kein besonderes Gesetz nachhalf, für diese dem Verkehre überlassen, die Lücke auszufüllen. Der Richter muss demnach von Fall zu Fall auf Grund der Verkehrs-Anschauung und Sachverständigen Gutachten entscheiden, ob Cacaowaren als verfälscht anzusehen sind. Bei dem Stande der Chemie und Technik zur Zeit des Erlasses des Gesetzes wäre es wohl auch geradezu unmöglich gewesen, für Cacaowaren die Verfälschungsfrage allgemein gesetzlich zu entscheiden. Jetzt kann dagegen die Chemie und Mikroskopie genau feststellen, ob und welche Zusätze bei Cacaowaren vorliegen. Andererseits hat sich nach und nach in den Kreisen der soliden Fabrikanten eine bestimmte Verkehrsanschauung herausgebildet und immer weitere Geltung verschafft, und der Verband deutscher Chocoladefabrikanten, welcher die grosse Mehrheit der Cacaowarenfabrikanten umfasst (namentlich nach ihrer Bedeutung gerechnet), hat diese Verkehrs-Anschauung unter Beachtung der inzwischen ergangenen gerichtlichen Urteile und chemisch-medizinischen Sachverständigen-Gutachten schon 1893 im einzelnen bestimmt formuliert und allen Beteiligten bekanntgegeben. Die soliden Fabrikanten haben sich, auch soweit sie dem Verbande nicht angehören, diesen Bestimmungen angepasst, eben weil letztere nur der Ausdruck der soliden Verkehrsanschauung sind. Einige andere Fabrikanten wollen sich diesen Forderungen nur ungern anpassen und suchen sich durch unzulässige Zusätze und Herstellung minderwertiger und verfälschter Waren zu bereichern, ohne daran zu denken, dass sie dabei leicht dem Staatsanwalte verfallen und wegen Nahrungsmittelfälschung bestraft werden können. Es scheint daher dringend notwendig, namentlich auch die Konditoren als Abnehmer von Cacaowaren darüber aufzuklären, was heute nach Gewohnheit in der Fabrikation von Cacaowaren zulässig ist und was nicht. Notwendig namentlich aber deshalb, weil selbst von Seiten, deren Bestreben es sein sollte, dieselbe Tendenz zu verfolgen, gerade umgekehrt darauf hingearbeitet wird, jeder soliden Anschauung im Verkehre mit Cacaowaren widersprechend, Maassregeln und Produktionsmittel empfohlen werden, die im schärfsten Gegensatze stehen zur soliden Fabrikation und zu den rechtlichen Auffassungen. Es wäre eine verdienstliche Arbeit, aus den Urteilen der verschiedenen Gerichtshöfe das Material zusammenzutragen und systematisch zu sichten, das auf den Verkehr mit Cacaowaren Bezug hätte, wir wollen aber vorläufig wenigstens an der Hand der uns vorliegenden Gerichts-Urteile die gänzlich verkehrten Anleitungen widerlegen, die neuerdings wieder von gewissen Seiten den Konditoren gegeben wurden.

»Der Zuckerbäcker«, ein Blatt, das als Fachblatt den Konditoren dienen will, preist trotzdem Mittel und Rezepte an, bei deren Anwendung der Fabrikant oder Konditor wohl nur zu bald in Berührung mit den Gerichten kommen würde. Unter anderem giebt der Zuckerbäcker in der Nummer vom 25. Dezember 1898 ein Rezept, wie man »wohlschmeckende Pralinés« herstellen könne und empfiehlt darin die Verwendung von Cocosnussbutter oder Sesamöl, und in der Nummer vom 25. Januar d. J. wird diese Herstellungsart auch für Crêmechocolade empfohlen. Dabei wird bemerkt, es gebe kein Gesetz, wonach verboten ist, Cocosnussbutter zu verwenden; der Verband deutscher Chocoladefabrikanten habe zwar seinen Mitgliedern bekannt gemacht, dass er das Zusetzen anderer (als der im Cacao enthaltenen) Fette zu Kouvertüre als Fälschung ansieht, dieser Verband sei aber durchaus nicht massgebend. In Nummer 20 vom 24. Dezember 1898 wird sogar behauptet: bei Nähr- und Kraftchocoladen können andere Fette und Stärkemehle beigemengt werden.

Hiergegen ist zunächst zu bemerken, dass die Bestimmungen über den Verkehr mit Cacaowaren, die der Verband im Jahre 1893 einstimmig annahm, bei gerichtlichen Entscheidungen als Anschauung des soliden Verkehrs ausdrücklich anerkannt und Verstösse dagegen bestraft worden sind. Nach diesen Bestimmungen wird aber, wie es ja schon im Begriffe liegt, Chocolade als »eine Mischung von geröstetem und enthülstem Cacao und Rohrzucker (Rübenzucker), auch mit einem Zusatze Cacaobutter, Vanille, Vanillin, Zimmet, Nelken und anderen Gewürzen« angesehen. Die Zulassung von fremden Fetten ist schlechterdings ausgeschlossen. Auch eine Reichsgerichts-Entscheidung liegt vor über die Verfälschung von Chocolade-Kouvertüre, worin das Reichsgericht den Bestimmungen des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten vollkommen beitritt und worauf hin dann ein Fabrikant wegen Verfälschung zu 300 Mark Geldstrafe eventuell 30 Tagen Gefängnis bestraft wurde. (Entscheidung vom 27. April 1894 gegen W. B.-Breslau). In diesem Falle, in dem es sich um Verwendung von Cocosbutter für Kouvertüre handelte, entschied das Reichsgericht, dass »namentlich als verwerflich vom Standpunkte des Gesetzes aus diejenigen Geschäftsgebräuche gelten, welche zum Vorteile des Produzenten den Nähr- und Genusswert verringern«. Von der obersten richterlichen Instanz ward das Gutachten zweier Sachverständiger anerkannt, dass die Cocosbutter nicht nur nach ihrem Geldwerte, sondern auch nach ihrem Nährwerte geringer als Cacaobutter sei, dass sie leichter ranzig werde und nicht so gut verdaulich, wie Cacaobutter. Man sollte meinen, ein derartiger

Gerichtsbeschluss, der die Beimischung fremden Fettes zu Chocolade-Kouvertüre nach § 10 Ziffer 2 des Nahrungsmittel-Gesetzes strafbar macht, sollte eine Fachzeitschrift abhalten, dasselbe Mittel weiterhin zu empfehlen.

Was dann die Verwendung von Sesamöl anbetrifft, so ist hierin vom Landgericht Dresden am 10. September 1897 ein Urteil ergangen, das dem F. H. eine Verurteilung zu 600 Mark eventuell 60 Tage Gefängnis einbrachte. Auch hier handelte es sich um Kouvertürenmasse, und der Gerichtshof trat dem Gutachten des Sachverständigen bei, »wonach Sesamöl schlechthin unzulässig ist, selbst bei Fabrikation der geringsten Sorten. Es bildet einen der Chocolade völlig fremden Stoff, welcher nicht nur erheblich billiger als Cacaobutter ist, sondern dem Fabrikanten auch noch die Möglichkeit giebt, der Chocolade besonders grosse Mengen von Zucker, Mehl u. s. w. zuzusetzen; sein Zusatz erfolgt nur zu betrügerischen Zwecken.« Sesamöl verändere die normale stoffliche Zusammensetzung der Chocolade. Diese Veränderung sei aber, da die zugesetzten Stoffe den Nähr- und Genusswert der Chocolade verringerten, eine Verschlechterung und Verfälschung derselben. Ganz ähnlich wird die Bestrafung des Chocoladefabrikanten F. O. R. in Leipzig zu 1500 Mark Geldstrafe eventuell 100 Tage Gefängnis in dem am 12. Dezember 1895 ergangenen Urteile des Landgerichtes Leipzig wegen Verwendung fremder Oele begründet. Nach der oben angezogenen Reichsgerichts-Entscheidung macht die Art der Verwendung der Chocolade keinen Unterschied in der Beurteilung der Frage, ob eine Verfälschung vorliegt oder nicht, sodass also die in Form von Tafeln hergestellte ganz gleich zu behandeln ist wie die, welche mit anderen Substanzen äusserlich verbunden in den Verkehr gebracht wird. (Kouvertüre.)

Alle diese von den Gerichten bei ihren Urteilen innegehaltenen Prinzipien sind von dem Verbande deutscher Chocoladefabrikanten seit langem beobachtet worden. Der Beitritt der Gerichte zu diesen Verkehrsbestimmungen sollte den »Zuckerbäcker« doch eines Besseren belehren, als dass er den Verband als durchaus nicht massgebend hinstellt. In einem gegen den Chocoladefabrikanten E. K. in Dresden-Plauen ergangenen Urteile zu 900 Mark Geldstrafe eventuell 90 Tage Gefängnis ward übrigens in der Urteilsbegründung anerkannt, dass diese Bestimmungen des Verbandes »offensichtlich nichts anderes darstellen, als die Grundsätze von Treu und Glauben, von Ehrlichkeit im Handel und Wandel überhaupt, in ihrer Anwendung auf die Chocoladenfabrikation insbesondere.« Auch eine hohe Medizinal-Behörde, das königlich Sächsische Landes-Medizinal-Kollegium anerkannte die Bestimmungen des Verbandes und erklärte sie ausdrücklich für sachgemäss und zweckmässig. (Jahresbericht des Königlich Sächsischen Landes-Medizinal-Kollegiums für 1894, Seite 30.)

Schliesslich muss noch ein Wort gesagt werden über die Anpreisung jener fremden Fette von Seiten der Fabrikanten und Händler. In dem genannten »Fachblatte« finden sich wiederholt Angebote von »Cocosbutter als bester Ersatz für Cacaobutter«. Es ist hierbei nicht uninteressant, einen ähnlichen Fall der Nahrungsmittelfälschung aus einem anderen Berufszweige zu betrachten. In Plauen i. V. wurde bei Verwendung von gesundheitsschädlichem Salz (Konservesalz) zum Hackfleisch nicht allein der Fleischer bestraft, sondern auch gegen die Lieferanten, die die Konservierungsmittel den Fleischern geliefert hatten, wurde Anklage erhoben und die Händler wegen Beihilfe zur Nahrungsmittelfälschung bestraft. (Zeitschrift für öffentliche Chemie, V. Jahrgang, 3. Heft 1899.) Sicherlich würde gegebenen Falles diese Rechtsprechung ganz analog auch für den Verkehr mit Cocosbutter, Sesamöl u. s. w. Anwendung finden.

Darnach erscheinen die Anpreisungen und Empfehlungen des »Zuckerbäckers« vom strafrechtlichen Standpunkte aus ausserordentlich bedenklich, und man kann nur den Lesern jenes eigenartigen »Fachblattes« empfehlen, diese Rezepte nicht anzuwenden, wenn sie nicht gegen das Gesetz, betreffend den Schutz von Nahrungsmitteln u. s. w. verstossen wollen.«

H. Ob Sie verurteilt werden können, wenn Sie Chocolade-Cigarren in Ihrem Laden verkaufen, die nicht aus reiner Chocolade bestehen? Strenge genommen ja; aber weniger strenge genommen nein. Es kommt immer auf das Urteil des vom Gerichte herbeigezogenen Sachverständigen an. Das hygienische Institut in Hamburg sagt in seinem Bericht für das abgelaufene Geschäftsjahr auf Seite 38 folgendes:

»Cacao, Chocolade.

Von 46 untersuchten Proben wurden drei wegen eines nicht deklarierten Mehlzusatzes beanstandet, und zwar handelte es sich in einem Falle um kleine zu je zehn Stück zusammengepackte Chocoladetäfelchen, sog. Napolitains, in den beiden anderen Fällen um Chocoladecigarren.

Ein bezüglich der Napolitains vernommener kaufmännischer Sachverständiger machte bei der Beurteilung des Mehlzusatzes einen Unterschied zwischen Chocolade und Konditoreiwaren. Er rechnete die in Frage kommenden Napolitains zu dem Artikel »Konfekt« und hielt nur bei Tafelchocolade mit einem Gewicht von über 30 Gramm die Deklaration eines etwaigen Mehlzusatzes für erforderlich. Die Staatsanwaltschaft stellte das Verfahren ein.

In den beiden anderen Fällen erfolgte ebenfalls Einstellung des Verfahrens und zwar teils weil ein subjektives Verschulden seitens der Verkäufer nicht angenommen wurde, teils weil der Verkauf derartiger billiger Mischungen den Wünschen des Publikums entspreche.

Beschwerungen der untersuchten Proben durch mineralische Zusätze oder übermässige Beimengungen von Alkalien zum Cacao waren in keinem Falle nachzuweisen.«

Wir wissen nicht, welcher Sachverständige in diesen drei Fällen gehört worden ist, aber wir finden, dass er sich auf den Standpunkt gestellt hat, den auch wir einnehmen. Wegen Fälschung von Nahrungsmitteln soll man dann scharf vorgehen, wenn klar zu finden ist, dass Betrugsversuche vorliegen, dass ein Lieferant für eine schlechte verfälschte Ware einen hohen Preis oder einen Preis fordert, den er bei unverfälschter nur zu fordern berechtigt wäre.

L. Die offiziell angesagten Erscheinungstage des Gordian sind allerdings der 5. und der 20. des Monats. Aber wir haben soeben

den Kalender des zweiten halben Jahres studiert und müssen im voraus sagen, dass wir eine Verschiebung eintreten lassen müssen. Der Gordian ist ja doch keine politische Zeitung und kein Reporterblatt, das seinen Stolz darin findet, mit der Minute über Krieg und Aufruhr, Mord und Totschlag zu berichten. Da wir anscheinend einer aufgeregten Zeit in Bezug auf Preisfindung für Cacaobutter entgegengehen, so wird stets die erste Nummer eines Monats einen Tag nach der Amsterdamer Auktion hinausgehen. Also

Nr. 101 am 6. Juli
» 102 » 21. »
» 103 » 9. August
» 104 » 24. »
» 105 » 6. September
» 106 » 21. »
» 107 » 5. Oktober
» 108 » 20. »
» 109 » 8. November
» 110 » 24. »
» 111 » 6. Dezember
» 112 » 21. »

Zuckerbild. »Deutsche Zuckerindustrie, Berlin«. Sonnabend, den 1. Juli:

Zu Beginn dieser Berichtswoche nahm der Markt einen Anlauf zur Besserung, der hauptsächlich durch Nachrichten über Einkäufe Amerikas am diesseitigen Markte verursacht worden ist. Diese Nachrichten waren auch nicht ganz unbegründet, aber es handelt sich dabei nur um einen unbedeutenden gelegentlichen Abschluss und als die Meldung hierüber auf ihr richtiges Maass zurückgeführt wurde, verfielen die tonangebenden Märkte, mit Ausnahme des französischen, wieder in eine ruhige, teilweise matte Stimmung und die anfänglich erzielten Preisaufschläge gingen reichlich wieder verloren. Ohne Zweifel hat zu dieser erneuten ungünstigen Wendung das in den letzten Tagen eingetretene, den Rüben günstigere Wetter beigetragen. Letzteres kommt naturgemäss vorwiegend für neue Ernte in Betracht, aber der Preisstand derselben hat sich eher besser behauptet, als derjenige der alten Ernte. Es besteht aber trotzdem zwischen den Preisen der beiden Ernten noch ein beträchtlicher Abstand zu Gunsten der laufenden und dies beeinträchtigt die Kauflust für dieselbe, sodass Termin- sowohl als effektive Ware alter Kampagne nur geringer Kauflust begegnet, während Inhaber sehr zu Abgaben geneigt sind. Die Stimmung der diesseitigen Märkte wurde überdies im zweiten Teil dieser Woche durch die Meldung abweichender Notizen von New-York, wo Murcovado fair refining von 4¹/₈ c. auf 4 c. herabgegangen ist, ungünstig beeinflusst. Es scheint daraus hervorzugehen, dass das Angebot in Amerika ein reichliches ist, sodass sich die Preise selbst bei dem in Aussicht stehenden stärkeren Verbrauch in den Sommermonaten nicht zu behaupten vermochten. Da auch dieses reichliche Angebot nur aus Kolonialzucker bestand und daher Amerika damit fürs erste genügend versorgt werden dürfte, so sind die Aussichten auf stärkere Bezüge von Rübenzucker augenblicklich etwas unsicher, es sei denn, dass, wie Herr Czarnikow annimmt, die Bestände in den vier Haupthäfen Amerikas wirklich erheblich weniger betragen, als sie jetzt angegeben sind. Die heutigen Depeschen melden von den verschiedenen Märkten weichende Tendenz und weitere Preisabbröckelungen.



Eine Exportausstellung in Philadelphia.

Dem Gordian geht aus Philadelphia folgende Einladung zu:

»Vom 14. September bis zum 30. November 1899 wird in der Stadt Philadelphia, Pa., V. St. A., eine nationale Ausstellung von Fabrikaten der Vereinigten Staaten abgehalten werden. Dieselbe findet unter der Autorität des Kongresses der Vereinigten Staaten und unter den Auspizien des Handelsmuseums von Philadelphia statt.

Die Ausstellung wird durch reichliche Geldbeiträge unterstützt, welche ihr der Kongress der Vereinigten Staaten, der Staat Pennsylvanien und die Municipalität von Philadelphia gewährt haben. Die vornehmsten Handels- und Gewerbekammern und andere kommerzielle Organisationen im ganzen Bereiche der Vereinigten Staaten haben sich für die Ausstellung ausgesprochen und leisten derselben jedweden Beistand.

Die Ausstellung wird einen rein kommerziellen Charakter besitzen. Dies wird gerade ihr unterscheidendes Merkmal sein, dass sie einzig in ihrer Art dasteht, insofern als sie die erste Ausstellung von solchen Fabrikaten der Vereinigten Staaten sein wird, die sich zum Exporthandel besonders eignen. Ihr spezieller Zweck ist die Förderung und Ausdehnung des ausländischen Handelsverkehrs der Vereinigten Staaten.

Wo immer amerikanische Fabrikate bekannt sind, wird auch deren Vortrefflichkeit in Bezug auf Entwurf, Dauerhaftigkeit, Vollendung und Stil anerkannt. Auf der Ausstellung wird jede Art von Fabrikaten vertreten sein, die in den amerikanischen Manufakturen und Werkstätten hergestellt werden.

Im Hauptausstellungsgebäude steht eine Gesamtfläche von 200000 Quadratfuss für Ausstellungsgegenstände zur Verfügung. Und so gross ist die Nachfrage nach Raum, dass noch nachträgliche Gebäude für Ausstellung landwirtschaftlicher Maschinen, Gerätschaften, Fuhrwerke, Möbeln und Transportmitteln ausgeführt werden müssen.

Diese Ausstellungsgegenstände werden in Abteilungen klassifiziert sein, enthaltend: Maschinen jeder Art, elektrische Motoren und Bedarfsartikel, Fuhrwerke, Gerätschaften und Werkzeuge, Möbel, Fussbodenbedeckungen, Lebensmittel, Droguen und Chemikalien, Neuheiten und Kurzwaren, Fabrikate von Stahl, Eisen und anderen Metallen, Glas, Leder und Holz, von jedweder Sorte. Ein grosser Teil der Maschinen wird im vollen Gange gezeigt werden, wodurch deren Zweck veranschaulicht werden wird. Vertreter der Aussteller werden zugegen sein, um den ausländischen Besuchern zu Diensten zu stehen.

Die grossen Eisen- und Stahlwerke der Vereinigten Staaten, welche gegenwärtig alle Teile der Welt mit Brücken und Lokomotiven versehen, werden auch ausstellen. Diese Art von Gegenständen werden das eine Extrem der Ausstellung repräsentieren; Schuhe, Nägel und Schrauben werden die Typen des anderen Extrems sein.

Im Zusammenhang mit der Ausstellung und am 10. Oktober beginnend, findet ein internationaler Handelskongress statt. Derselbe wird unter den Auspizien des Handelsmuseums von Philadelphia abgehalten werden. Die Sitzungen des Kongresses werden im grossen Hörsaale des Hauptgebäudes der Ausstellung abgehalten. Dieser Saal hat Raum für 5000 Sitzplätze.

Der internationale Handelskongress wird sich zu

einem Ereignis gestalten, welches das Interesse der ganzen Welt erregen und der Ausstellung ungewöhnliche Wichtigkeit und hervorragenden Einfluss verleihen wird. Er wird aus offiziell ernannten Delegierten fremder Regierungen und gehörig beglaubigten Vertretern von Handelskammern und anderen kommerziellen Körperschaften der Welt bestehen, von denen mehr als 1000 Einladungen erhalten haben. Der Kongress wird vom Präsidenten der Vereinigten Staaten in Person eröffnet werden und während zwei Wochen oder länger tägliche Sitzungen abhalten.

Es wird beabsichtigt, den vollsten und freiesten Austausch von Ideen und Meinungen zu veranlassen, und jedes vertretene Land wird Gelegenheit haben, seine Ansichten und Empfehlungen zur Hebung und Förderung des internationalen Handelsverkehrs vorzubringen.

Alle möglichen Anstrengungen werden ins Werk gesetzt, um die Ausstellung und den Handelskongress zu einem den Annalen des endenden Jahrhunderts denkwürdigen Ereignisse zu gestalten.

Im Handel giebt es wenig Sentimentalität und alle Handelsleute kaufen in den billigsten Märkten, sobald alle anderen Bedingungen gleich sind.

Sie werden in den Märkten der Vereinigten Staaten, in Hunderten von Fabriksarten die besten Waren zum billigsten Preise der Welt finden.

Ausländische Kaufleute, welche die Stadt besuchen, werden in der Lage sein, sich durch persönlichen Augenschein über den hohen Grad der Vollkommenheit in den amerikanischen Erzeugnissen gründlich unterrichten zu können.

In vielen Ländern der Welt hörte man nie von einigen Tausend Artikeln, die in den Vereinigten Staaten hergestellt werden und das Resultat des amerikanischen Erfindungsgeistes sind und hier zu Lande für unentbehrlich gehalten werden. Es wird sich Ihnen hier die Gelegenheit darbieten, diese Artikel in Augenschein zu nehmen, von denen mancher in Ihrem Lande einen leichten und einträglichen Absatz finden dürfte.

Sie werden im stande sein, die berühmten Fabrikate Amerikas zu untersuchen und sie mit den Waren zu vergleichen, welche Sie sonst zu kaufen pflegten, ohne dabei durch eine grosse Anzahl von Rohprodukten und Fabrikaten anderer Länder verwirrt zu werden.

Sie werden im stande sein, die Fabrikate der Vereinigten Staaten im ganzen kennen zu lernen, ohne eine lange und ermüdende Reise nach den Zentralstellen der Fabrikation machen zu müssen.

Sie werden unübertreffliche Gelegenheiten finden, einige spezielle Arten amerikanischer Waren studieren zu können.

Sie werden an Ort und Stelle mit den hervorragendsten Fabrikanten und Handelsleuten der Vereinigten Staaten zusammenkommen und vielleicht Handelsverbindungen anknüpfen können, die zu einer anderen Zeit langwierige und kostpielige Reisen nach allen Teilen des Landes erfordern würden.

Sie werden die Gelegenheit haben, eine sehr wünschenswerte Geschäftsreise mit geringen Unkosten zu machen, da wir Vorkehrungen für Herabsetzung der Fahrpreise getroffen haben.

Nach reiflicher Ueberlegung werden Sie, als praktischer Geschäftsmann, einsehen, dass eine Reise nach den Vereinigten Staaten im kommenden Herbst und ein Besuch der Ausstellung die beste Kapitalanlage sei, die ein Kaufmann oder Geschäftsmann machen könnte.

Wenn ein jährlicher Besuch der Märkte Europas nutzbringend ist, um wie viel nutzbringender ist dann nicht ein Besuch der nationalen Export-Ausstellung zu Philadelphia, wo jedes Zentrum der Produktion und des Handels in den Vereinigten Staaten das Beste zur Schau stellen wird, was es zu bieten im stande ist?

Verkehrsordnung und Nahrungsmittelgesetz.

In No. 81 des Gordian vom 1. September 1898 steht folgendes zu lesen:

Jedermann, der mit Nahrungsmitteln von berufswegen umgeht, wer solche fabriziert oder damit handelt, hat die Pflicht, sich mit den Gesetzen, die den Verkehr regeln, vertraut zu machen. Er soll sich dadurch vor Schaden bewahren und anderen Menschen, Berufsgenossen oder Kunden, keinen Schaden zufügen. Kein Gesetz, das Nahrungsmittelgesetz am allerwenigsten, kann für jeden Einzelfall eine feste Regel geben, die nur eine einzige Deutung zuliesse. Darum trifft man bei allen Prozessen die Einrichtung, Sachverständige zu ernennen, die auf Grund ihrer langjährigen Kenntnisse in einem bestimmten Fache entscheiden sollen, was von jeher im Verkehre als recht gegolten hat und was von der Mehrzahl der Fachgenossen als recht anerkannt wird. Es läuft also neben den gesetzlichen Bestimmungen her eine Verkehrsordnung, und diese Verkehrsordnung bildet zum Nahrungsmittelgesetz das Fundament.

In der Cacao- und Chocoladenindustrie ist es seit mehr als 20 Jahren verkehrsgerecht, ein Cacaofabrikat nur dann als ›garantiert rein‹ zu verkaufen, wenn es aus den Kernen der Cacaobohnen hergestellt worden ist; ein Chocoladenfabrikat darf seit ebenso langer Zeit gleichfalls nur dann als ›garantiert rein‹ feil gehalten werden, wenn es aus den Kernen der Cacaobohnen, aus Zucker und Gewürz besteht. Denn es heisst ausdrücklich in den Materialien zur technischen Begründung des Gesetzes gegen die Verfälschung der Nahrungs- und Genussmittel, dass die Chocolade aus der Cacaobohne **durch Befreiung derselben von ihrer Schale** und Zerreiben bei mässiger Wärme und Zusatz von Zucker und Gewürzen bereitet wird.*)

Wir hatten gedacht, dass es in Deutschland kaum einen Fabrikanten geben würde, der heute nicht wüsste, dass man ein ›garantirt reines‹ Cacaofabrikat nur herstellen kann, wenn man eben die Bohnen von ihrer Schale befreit. Das ist aber ein Irrtum gewesen. Ein Neuling, der erst seit zwei Jahren der Industrie angehört, hat am 26. Juli ein Rundschreiben erlassen, dass folgenden Wortlaut hat:

›Auf vielfachen Wunsch habe ich mich entschlossen, noch ein billigeres Cacaopulver wie mein seitheriges zu fabrizieren und zwar ein solches aus ungeschälten Cacaobohnen. Ich sende Ihnen von diesem Cacaopulver anbei eine Probe und bringe dasselbe unter dem Namen

Consum-Cacao

in den Handel. Der Consum-Cacao enthält, wie gesagt, nur Bestandteile der Cacaobohne, keine fremden Zusätze, nur ist die Bohne vor der Verarbeitung nicht geschält worden. Ich habe den Konsum-Cacao von Chemikern untersuchen lassen und ist derselbe als rein befunden worden.

Sie können demnach diese Ware verkaufen als

Konsum-Cacao,
garantiert rein, aus ungeschälten Cacaobohnen.

Vergleichen Sie bitte den Konsum-Cacao mit anderen gleichpreisigen und sogenannten billigeren Sorten von der Konkurrenz, Sie werden sehen, dass er besser ist wie diese.‹

Da uns dieses Rundschreiben von mehreren Seiten eingeschickt worden war und da wir, mindestens soviel im Interesse des Verfassers als im Interesse der deutschen Industrie zu thun glaubten, wenn wir den Fabrikanten warnten, so schrieben wir ihm folgendes privatim:

*) Ausgabe Zinn-Haas, Seite 146—148.

»Von mehreren Seiten wird uns ein Rundschreiben von Ihnen abschriftlich zugeschickt, womit Sie am 26. Juli a. c. einen Konsum-Cacao aus ungeschälten Cacaobohnen anbieten.

Sie sagen in diesem Schreiben, diese Ware könne als Konsum-Cacao, garantiert rein, aus ungeschälten Cacaobohnen, verkauft werden.

Wir erlauben uns, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass diese Bezeichnung nicht statthaft ist.

Sie würden sich sowohl als auch Ihre sämtlichen Abnehmer mit dem Nahrungsmittelgesetz in Konflikt bringen.

Nach der für die Cacaobranche gültigen Verkehrsordnung darf unter dem Namen Konsum-Cacao, garantiert rein, nur ein Produkt verkauft werden, das aus geschälten Bohnen hergestellt ist.

Wenn, wie Sie schreiben, einige Chemiker bestätigt haben, dass dieser, Ihr Konsum-Cacao, rein sei, so haben diese Leute recht von ihrem Standpunkt als Chemiker, weil er nur die Teile enthält, die die rohe Cacaobohne hat.

Dieser*) Standpunkt kommt aber für das Nahrungsmittelgesetz garnicht in Frage, sondern es gelten hierbei nur die gesetzlichen Bestimmungen**) und nach diesen darf ein Produkt wie das von Ihnen angebotene nur als Cacaosurrogat verkauft werden.

Nach nochmaliger Prüfung Ihrer Offerte, eventl. nach Besprechung mit Sachverständigen, werden Sie unsere Auffassung bestätigt finden.

Wir würden Ihnen dankbar sein, wenn Sie uns bis Mitte der Woche eine Antwort hierauf zukommen lassen wollten, damit wir wissen, wie wir uns den eingegangenen Klagen gegenüber im Gordian zu stellen haben.

Ihren werten Nachrichten gern entgegensehend, zeichnen.«

Hierauf erhielten wir folgende Antwort:

»Ich empfing Ihr geehrtes gestriges Schreiben, dessen Inhalt mich sehr überrascht hat. Erstlichmal ist der Preis, den Sie nennen, für meinen Konsum-Cacao nicht richtig und zweitens wundert es mich, dass Sie überhaupt glauben, mir Vorschriften machen zu dürfen.

Sie berufen sich auf eine für die Cacaobranche gültige Verkehrsordnung. Von einer solchen Verkehrsordnung ist mir nichts bekannt, sondern ich kenne nur das deutsche Nahrungsmittelgesetz, und auf Grundlage dieses Gesetzes halte ich mich für berechtigt, den Cacao aus ungeschälten Bohnen als Konsum-Cacao zu verkaufen, selbstverständlich mit der ausdrücklichen Bezeichnung dabei, dass die Ware aus ungeschälten Bohnen hergestellt ist. Also eine Täuschung liegt in keiner Weise vor.

Uebrigens glaube ich nicht zu irren, wenn ich annehme, dass ein grosser Teil meiner Konkurrenten dasselbe macht, nur nicht deklariert, wie ich; denn die billigen Cacaosorten, wie andere Fabrikanten sie machen, sind mindestens aus ungeschälten Bohnen, wenn nicht noch mit anderen Zusätzen hergestellt, nur dass jene Fabrikanten es nicht deklarieren, während ich ausdrücklich sage: aus ungeschälten Bohnen hergestellt.«

Wir haben von unserem Standpunkt aus unsere Schuldigkeit gethan: wir haben den Fabrikanten gewarnt. An den Einsendern und an allen deutschen Cacaofabrikanten wird es nun liegen, Schritte zu thun, dass Schalencacaos in Deutschland keinen Boden fassen. Wir bitten um weitere Aeusserungen hierzu. Wie sehr sich der Fabrikant selbst schadet, eine wie scharfe Waffe er seinen Konkurrenten mit solchen Schritten in die Hand giebt, das scheint er sich nicht überlegt zu haben. — Nun, wir haben gewarnt.

*) rein wissenschaftliche

**) Es sind gemeint, die sich auf Grund der Verkehrsordnung zu Gesetzeskraft erhobenen.

Der Fabrikant hat unsere Warnung nicht beachtet. Heute nun erlässt der Verband deutscher Chocoladefabrikanten in den Zeitungen eine »Aufklärung und Warnung«, die folgenden Wortlaut hat:

Aufklärung und Warnung.

Der Verband deutscher Chocolade-Fabrikanten, welcher seit 23 Jahren gegen Verfälschung und Verschlechterung von Cacaowaren erfolgreich vorgeht, sieht sich genötigt, das Publikum über die Minderwertigkeit eines von der A.-G. vorm. A. L. Mohr, Altona, hergestellten, als „Konsum-Cacao garantiert rein aus ungeschälten Bohnen“ vertriebenen Cacaos aufzuklären und auch die Zwischenhändler zu warnen.

Die rohe Cacaobohne besteht aus dem Fruchtkern und einer diesen umgebenden Hülse oder Schale. Diese holzigen Schalen enthalten nach den Untersuchungen des Geheimen Rats Prof. Dr. Maercker in Halle allein 73,4% Rohfaser, Asche und stickstofffreie Extraktstoffe und der auf dem Gebiete der Cacaountersuchungen bekannte Chemiker Dr. Filsinger bemerkt darüber, „dass diese holzigen Schalen bezüglich ihres Cacaowertes überhaupt nicht mehr in Frage kommen“. Ueberdies haften ihnen sogar nicht selten erhebliche Mengen Sand an. Der Verband deutscher Chocolade-Fabrikanten hat daher seinen Mitgliedern die Verarbeitung der Schalen (Hülsen) zu Chocolade und Cacaopulver strengstens untersagt, selbst wenn Bemerkungen wie „aus ungeschältem Cacao“ und dergl. beigefügt werden. Die Verbandsmitglieder verwerten die abfallenden Schalen meist als Viehfutter. Auch Gerichtsurteile verlangen zur Herstellung von Cacao geröstete und enthülste Cacaobohnen.

Dem Publikum wird in dem Mohr'schen „Konsum-Cacao“ ein in einem seiner Bestandteile fast wertloses Produkt verkauft. Von dem Gewichte der Cacaobohne beträgt die äussere Schale etwa 7%. Der Konsum-Cacao von Mohr weist nun nach Untersuchung eines chemischen Sachverständigen 6% Cacaoschalen auf, sodass also fast die gesamte Menge der als Nahrungsmittel für Menschen wertlosen Schalen Verwendung gefunden hat. Diese Verarbeitung der Schalen zum Cacao ist nach ausdrücklichem Zugeständnis der Firma Mohr eine absichtliche.

Holzige Cacaoschalen sind aber nicht allein wertlos; ihre Verwendung kann auch gefährlich werden, insofern mit den Hülsen leicht der menschlichen Gesundheit schädliche Stoffe in das Cacaopulver übertragen werden können; denn die rohen Bohnen gehen durch sehr viel ungereinigte Hände und erfahren bei der Ernte, beim Fermentieren, Lagern, beim Ein- und Ausladen u. s. w. eine Behandlung, die ein Anhaften von Sand, Staub und sonstigem Schmutz erklärlich macht. Der Verarbeitung der Hülsen zu Cacaowaren käme es gleich, wenn man aus ungeschälten Kartoffeln Kartoffelbrei bereiten wollte. Aber auch ohne solche anhaftende Stoffe sind holzige Schalen im Cacao mindestens bei Kranken und Kindern, von denen ja Cacaopulver zur Kräftigung besonders häufig genossen wird, der Gesundheit gefährlich, insofern sie grosse Mengen unverdaulicher Stoffe enthalten.

Die Mitglieder des Verbandes deutscher Chocolade-Fabrikanten, dem die Mehrzahl der deutschen Chocolade- und Cacao-Fabriken angehört, haben sich deshalb verpflichtet, die Hülsen (Schalen) zu Chocolade und Cacaopulver nicht zu verarbeiten, und bieten dem Publikum unter gemeinsamer Garantie der Verbandes in jeder Hinsicht reine Cacaoware. Die Firma Mohr

hat nur ganz kurze Zeit dem Verbande angehört und damals auch diese Bestimmung ausdrücklich anerkannt, sie aber weiterhin nicht befolgt. Ueberdies ist die Bezeichnung des Konsum-Cacaos als „garantiert rein aus ungeschälten Bohnen" geeignet, eine falsche Vorstellung bei Käufern zu erwecken, denn die Bezeichnung „aus ungeschälten Bohnen" ergiebt eben, dass der Cacao nicht „garantiert rein" ist.

Der unterzeichnete Verband warnt alle Zwischenhändler, Cacao aus ungeschälten Bohnen weiterhin zu vertreiben, da sie Gefahr laufen, sich dadurch wegen Nahrungsmittelfälschung strafbar zu machen. Das Publikum vermag sich dadurch zu schützen, dass es Cacao aus ungeschälten Bohnen nicht kauft; bei Cacaowaren mit den Garantiemarken des Verbandes ist ihm dagegen Sicherheit gegeben, dass es wirklich reine, nach den Reinheitsvorschriften des Verbandes hergestellte Cacaowaren erhält.

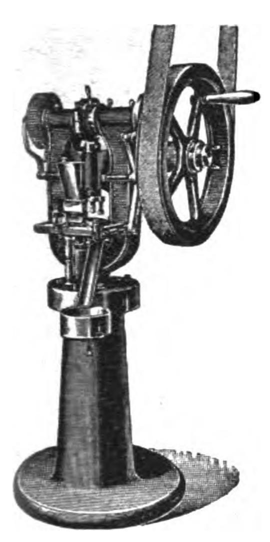
Der Verband deutscher Chocolade-Fabrikanten.

Zu einer Abwehr dieser Beschuldigung fehlt es der angegriffenen Firma am besten, am blanken Rüstzeug. Sie hat sich, was wir ihr schon vor einem Jahre vorgehalten haben, eines Vergehens gegen die Verkehrsordnung schuldig gemacht.

Den materiellen Schaden wird sie ja tragen können, aber es wäre doch besser gewesen, sie hätte keinen Anlass zu einer öffentlichen Abwehr gegeben.

Hervorragende

Constructions-Neuerungen



zeigen unsere seit kurzem in den Handel gebrachten **automatischen**

Pastillen- u. Tabletten-Maschinen

D. R.-No. 100249

zur Herstellung von komprimierten Tabletten aus **pulverförmigen** Substanzen **aller Art.**

Leistungsfähigkeit: mit **einem** Stempel ca. 3600 Tabletten od. Pastillen per Stunde; mit **zwei** Stempeln ca. 6000 Tabletten od. Pastillen per Stunde; mit **vier** Stempeln ca. 9—10,000 Tabletten od. Pastillen pr. St.

Einsendung von Materialien behufs probeweiser Verarbeitung erbeten.

Zur Besichtigung u. Prüfung der Maschinen laden ergebenst ein

E. Goetze & Co.,
Berlin NW., Spenerstr. 28.

Automaten

für den Verkauf von Chocoladen, Konfekten und anderen Waren, fabrizieren in vornehmer Ausstattung unter Garantie für zuverlässige Funktion, eingerichtet auf Wunsch für jede Münzsorte

Eisenwerk Gaggenau Akt.-Ges.
Gaggenau in Baden.

Anerkennungsschreiben über Qualität und Haltbarkeit liegen von überseeischen Firmen vor.

Die beste moussirende Limonade ergeben meine Brausebroken
Ges. geschützt.

Ernst Walz
Specialgeschäft
Tübingen
Wttbg.

Preise: 100 Stück eleg. gep. M. 6,50.
100 „ „ „ 3,50.
Kl. Packungen von 10 und 20 Stück.
Engros-Abnehmer hoher Rabatt.

Meine 12jährige Erfahrung garantirt für gute haltbare Qualität mit reinem Fruchtgeschmack.

W. E. H. Sommer, Bernburg, Auguststrasse 7.
Special-Fabrik von Maschinen, Formen, Geräten, Bedarfsartikeln etc. für Bäcker-, Conditoren-, Chocoladen-, Zuckerwaaren-, Biscuit-, Cakes-, Knallbonbon-Fabriken etc.
W. E. H. Sommer, Bernburg, Auguststrasse 7.

Spezial-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit**; ihre ferneren Vorzüge sind, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleistern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Gerabronn i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.

Neuheiten.

Leistungsfähige Deutsche Dampfzuckerwarenfabrik möchte mit einer englischen, einer amerikanischen und einer russischen Zuckerwarenfabrik in Musteraustausch treten und zwar dergestalt, dass man sich verpflichtet, hübsche gangbare Neuheiten des eignen Marktes auszutauschen gegen Muster des fremden Marktes.

Englische, amerikanische und russische Fabriken, die diesen Vorschlag acceptieren wollen, werden gebeten ihre Adresse unter „**Neuheiten**" an die Expedition des Gordian einzusenden.

Centralblatt für die Zuckerindustrie.
(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)
Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.



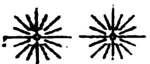
Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22 Mark.** Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

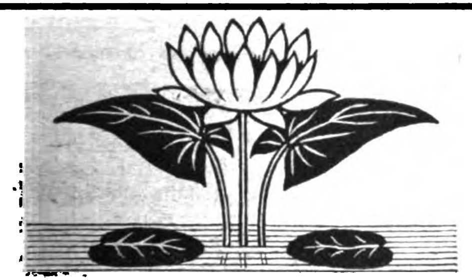
Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.





Inhalt dieser Nummer:

Praktische Wahrheit oder theoretische Tüftelei?

In Nr. 97 des Gordian ist von einer neuen Untersuchungsmethode des Dresdner Chemikers, Dr. Filsinger, die Rede, nach der er mit grosser Sicherheit die Anwesenheit von Schalen in Cacaofabrikaten »wägen« zu können angiebt. Wir haben dieser neuen Abschlämm-Methode ein nicht sehr freundliches Gesicht zumachen können, weil wir sie für unzuverlässig hielten. Herr Dr. Filsinger wird sich darüber nicht weiter aufgeregt haben; was nicht aus dem Reagensglase eines beeidigten Laboratoriums kommt, ist banausisch, ist in den Augen vieler Herren der schönen chemischen Wissenschaft allemal eitel Unwissenheit.

Nun erhalten wir aber unterm 4. Juli den folgenden Brief zu dieser Sache:

An die Redaktion des Gordian
Hamburg.

In Nr. 97 des Gordian vom 5. Mai d. J. haben Sie einen Artikel »Praktische Wahrheit oder theoretische Tüftelei?« gebracht, worin Sie das Abschlämmverfahren des Herrn Dr. Filsinger-Dresden beleuchten und an der Zuverlässigkeit dieser Methode zweifeln.

Wir können Ihnen heute den Beweis liefern, dass Sie mit Ihren Zweifeln recht hatten und ferner, dass Herr Dr. Filsinger nicht in der Lage ist, den thatsächlichen Schalengehalt nach seinem neuen Verfahren zu konstatieren. Wir haben infolge einer Hetze, die auf Grund Filsinger'scher Analysen gegen uns in Szene gesetzt worden ist, Herrn Dr. Filsinger gebeten, er möchte in unserem Betriebe selbst Fabrikationsversuche machen, damit er sich davon überzeuge, dass unsere Cacaofabrikate absolut schalenrein sind und wenn er darin Schalen fände, dass dann nur sein Abschlämmverfahren, also seine neue Untersuchungsmethode, unzuverlässig sei. Wir erboten uns sogar, ihm die dadurch entstehenden Reisekosten zu ersetzen. Anstatt nun unserer Bitte nachzugeben, lehnte Herr Dr. Filsinger diese Prüfung ab, mit der Motivierung, dass er der Chemiker unserer Gegner sei und demzufolge bei allem Willen zur Objektivität nicht unparteiisch genug sein könnte.*)

Herr Dr. Filsinger schnitt damit die Beweisführung auf direktem Wege ab, und mussten wir deshalb einen indirekten Weg einschlagen, um uns das entkräftende Beweismaterial zu verschaffen. Wir forderten nun einen anderen beeidigten Handels- und Nahrungsmittel-Chemiker, Herrn Dr. Ulex in Hamburg, auf, Fabrikationsversuche in unserem Betriebe zu machen und das so unter seiner Aufsicht fabrizierte garantiert reine Cacaopulver nach der sogenannten Reichsmethode und nach der Filsinger'schen Abschlämmmethode zu untersuchen.

Herr Dr. Ulex hat uns nunmehr über das Resultat dieser Untersuchung folgenden Bericht erstattet:

Hamburg, den 1. Juni 1899.

»Am 28. April übersandten Sie mir zwei Proben Cacaopulver, welche angeblich aus denselben Kernen hergestellt, aber verschieden präpariert und gesichtet waren, mit dem Auftrag, dieselben auf den Rohfasergehalt und speziell auf den Schalengehalt zu untersuchen.

*) Das ist schlimm, aber um die Oeffnung der unparteiischen Ader handelte es sich hier doch gar nicht! Es sollte Herrn Filsinger ja nur die Gelegenheit gegeben werden, seine Irrtümer als Irrtümer an Ort und Stelle zu erkennen.

Die Proben waren bezeichnet:

a. wenig präpariert und grob gesichtet,

b. stärker präpariert und fein gesichtet.

Zur Feststellung des ev. Schalengehaltes sollte ausser der mikroskopischen Untersuchung auch die von Dr. Filsinger angegebene Methode, welche in der »Zeitschrift für öffentliche Chemie«, Jahrg. 1899, Heft II, beschrieben ist, angewandt werden. Die Bestimmung des Rohfasergehaltes wurde nach der in den Vereinbarungen zur einheitlichen Untersuchung und Beurteilung von Nahrungs- und Genussmitteln für das Deutsche Reich vorgeschlagenen Methode ausgeführt. Hiernach wurde ein Gehalt an Rohfaser bei a. von 5,4 Prozent, bei b. von 5,2 Prozent gefunden. Die mikroskopische Untersuchung ergab die vollständige Abwesenheit von Cacaoschalen. Eine gleichzeitig ausgeführte Untersuchung nach der Filsinger'schen Methode, die im wesentlichen auf dem Abschlämmen des entfetteten Cacaos mit Wasser beruht, liess beim Mikroskopieren des Schlämmrückstandes keinerlei Cacaoschalen erkennen, obwohl die erhaltenen Rückstände dem Gewichte nach auf einen bedeutenden Schalengehalt schliessen lassen mussten.

Aus den Mengen der Schlämmrückstände ergab sich nur, dass das stärker präparierte und feiner gesiebte Cacaopulver bedeutend weniger Schlämmrückstand hinterliess, als das weniger präparierte und gröbere Cacaopulver, ein Resultat, welches nach der Art der angewandten Methode von vornherein aus folgenden Gründen zu erwarten war.

Nach der vorgeschriebenen Methode soll das entfettete Cacaopulver mit ca. 40—50 cc. Wasser zu einer völlig gleichmässigen Flüssigkeit angerieben und in ein grosses Reagensglas gespült werden. Nachdem die Flüssigkeit »eine Zeit lang« der Ruhe überlassen, wird das Suspendierte bis nahe zum Bodensatz abgegossen, der Rückstand mit neuem Wasser aufgeschüttelt, absetzen gelassen, abgegossen u. s. w. bis alles Abschlämmbare entfernt ist und das über dem Bodensatz stehende Wasser sich nicht mehr trübt, sondern nach Senkung des dichten, ziemlich grobpulverigen Rückstandes wieder klar erscheint. Der Rückstand wird dann getrocknet, gewogen u. s. w., wie in der Vorschrift näher beschrieben ist.

Zweierlei ist bei dieser Methode nicht ganz klar, erstens, wie lange soll man die Flüssigkeit der Ruhe überlassen? Bei den ersten Aufschlämmungen sind die Flüssigkeiten so getrübt, dass man kaum sehen kann, ob sich die gröberen Teile vollständig abgesetzt haben oder nicht und ist es demnach ziemlich willkürlich, wann man die überstehende Flüssigkeit abgiesst; denn wartet man zu kurze Zeit, so findet man zu wenig, wartet man zu lange, so findet man zu viel Schlämmrückstand. Zweitens soll man das Schlämmen so oft wiederholen, »bis alles Abschlämmbare entfernt ist und das über dem Bodensatz stehende Wasser sich nicht mehr trübt, sondern nach Senkung des dichten, meist ziemlich grobpulverigen Rückstandes wieder klar erscheint?« Auch bei dieser Manipulation liegt es in der Hand des Untersuchenden, viel oder wenig zu finden, und es ist einleuchtend, dass derselbe Cacao je nach der Feinheit der Mahlung verschiedene Resultate geben muss. Die Methode, die ja anscheinend einfach ist, soll nach Dr. Filsinger »genügend übereinstimmende und, soweit kontrollierbar, mit den Thatsachen der Praxis übereinstimmende Resultate geben«. Mir ist es nicht gelungen, auch nur annähernd mit der Praxis übereinstimmende Resultate nach dieser Methode zu erhalten.

Um nun einen einwandfreien Beweis zu haben, ob die Filsinger'sche Methode ein mit der Praxis übereinstimmendes Resultat giebt, folgte ich Ihrer Einladung, bei der ganzen Bearbeitung des Cacaos zugegen zu sein, und verschaffte mir auf diese Weise zwei Proben Cacaopulver, welche in meiner Gegenwart nach verschiedenen Methoden dargestellt worden waren. Die Untersuchung dieser Proben sollte entscheiden, ob dieselbe Sorte Cacao, je nach der Präparation derselben, nach der Filsinger'schen Methode untersucht, verschiedene Resultate gäbe oder nicht.

Zu dem Zweck begab ich mich am 18. Mai in Ihre Fabrik, wo in meiner Gegenwart aus den verschiedenen Sorten Cacao einige Säcke Arribakerne zu diesem Versuch bestimmt wurden. Diese Kerne waren vorgeröstet und frei von Schalen, wie nicht nur die an Ort und Stelle stattgehabte Besichtigung, sondern auch die später im Laboratorium an den mitgenommenen Proben vorgenommene Untersuchung feststellte.

300 Pfund dieser Kerne wurden mit drei Prozent Pottasche in Wasser gelöst, während drei Stunden aufgeschlossen, dann geröstet, durch Pressen entölt und gemahlen; ferner wurden 230 Pfund ohne Zusatz von Pottasche geröstet, gepresst und gemahlen, so dass zweierlei Cacaopulver — präpariertes und unpräpariertes — dargestellt wurden. Beim Präparieren, Rösten, Pressen und Mahlen war ich in den betreffenden Fabrikräumen zugegen und entnahm, während der verschiedenen Stadien der Fabrikation, Proben; die schliesslich erhaltenen fertigen Cacao-

pulver dienten zur Untersuchung auf den Gehalt an Rohfaser und Cacaoschalen.

Die Untersuchung ergab:

a. präparierter Cacao 5,5 Prozent Holzfaser,
b. unpräparierter » 5,3 » »

und die gänzliche Abwesenheit von Cacaoschalen bei beiden Proben.

Nach der Filsinger'schen Methode erhielt ich aber bei diesen Proben bei dem präparierten Cacao 10,5 Prozent, bei dem unpräparierten » 12,8 » Schlämmrückstand. Bei der mikroskopischen Untersuchung dieser Rückstände waren absolut keine Schalen nachweisbar; der Rückstand bestand vielmehr aus reiner Cacaosubstanz, die aber beim Schlämmprozess das Wasser nicht mehr färbte und sich schnell zu Boden setzte. Nach der Filsinger'schen Methode müsste bei diesen beiden Cacaopulvern eigentlich keinerlei Schlämmrückstand hinterbleiben, ich erhielt aber 10,5 resp. 12,8 Prozent. Nach diesen beiden Zahlen müsste man auf einen Schalengehalt von ca. 5 resp. 7 Prozent schliessen, während das Vorhandensein von Schalen bei diesen Proben absolut ausgeschlossen ist.

Ich kann diese Methode — die zur Vorbereitung zum Mikroskopieren sehr gut ist — zur quantitativen Bestimmung des Schalengehaltes eines Cacaopulvers nicht für zutreffend erachten.«

Hochachtungsvoll

(gez.) Dr. Ulex.

Bevor die Untersuchung seitens des Herrn Dr. Ulex stattgefunden hatte, haben wir folgendes Schreiben an ihn gerichtet:

Herrn Dr. Ulex

Hamburg.

»Von dem gestern unter Ihrer Aufsicht fabrizierten unpräparierten Cacao wollen Sie gefälligst eine versiegelte Probe, welche Sie vorher mit fünf Prozent Schalen vermischen wollen, zwecks anderweitiger Untersuchung an uns gelangen lassen.«

Hochachtungsvoll

Darauf schrieb uns Herr Dr. Ulex am 27. Mai 1899:

»Anbei übersende ich Ihnen zwei gleiche Proben pulverisierten unpräparierten Cacao, welche ich mit fünf Prozent gemahlenen Cacaoschalen vermischt habe. Die Proben sind E. G. und J. F. versiegelt.«

Hochachtungsvoll

(gez.) Dr. Ulex.

Wir haben eine Probe dieses mit fünf Prozent Cacaoschalen vermischten Cacaopulvers unter Zeugenverschluss in unserem Tresor aufbewahren lassen, die andere Probe dagegen haben wir an unseren Rechtsanwalt mit der Bitte gesandt, einen Dritten mit der Einsendung derselben an Dr. Filsinger, zum Zwecke einer Untersuchung auf Schalengehalt, zu betrauen. Wir mussten diesen Umweg wählen, um bei Herrn Dr. Filsinger keinen Verdacht über den Zweck der Untersuchung zu erregen.

Gestern ging uns durch unseren Rechtsanwalt die Analyse des Herrn Dr. Filsinger zu.

Dieselbe lautet:

Dresden, den 28. Juni 1899.

Herrn . . . . .

»Antwortlich Ihrer gefälligen Zuschrift vom 13. d. M. erlaube ich mir, ergebenst zu berichten, dass die damit empfangene Probe »Cacaopulver« A. V. S. Siegel E. G. und J. F. zeigte:

7,12 Prozent Feuchtigkeit
21,49 » Fett
5,45 » Rohfaser
0,60 » Cacaoschalen (Schlämmverfahren).

Dieser Schalengehalt ist zu gering, um chemischerseits beanstandet werden zu können.

Hochachtungsvoll

(gez.) Dr. F. Filsinger,
Approb. Nahrungsmittel-Chemiker.
Chem. Sachverständiger des Königl. Land- und Amtsgerichtes Dresden.

* * *

Hierdurch hat uns Herr Dr. Filsinger selbst den Beweis geliefert:

1) dass er selbst nach seinem Abschlämmverfahren nicht imstande ist, einen Zusatz von fünf Prozent Cacaoschalen in Cacaopulver zu ermitteln,
2) dass diese, seine Untersuchungsmethode, wie schon Herr Dr. Ulex hervorgehoben hat, dem Untersuchenden freie Hand lässt, viel oder wenig zu finden.

Hier, wo Dr. Filsinger nicht wusste, aus welcher Fabrik der Cacao herrührte, hat er in einem thatsächlich mit fünf Prozent Schalen verfälschten nur einen Rohfasergehalt von 5,45 Prozent gefunden, während er — da reiner Cacao an und für sich über fünf Prozent Rohfaser enthalten muss — 10,45 Prozent hätte finden müssen. Demnach könnte jeder andere Fabrikant sein garantiert reines Cacaopulver mit fünf Prozent Schalen verfälschen, ohne die Analyse des Herrn Dr. Filsinger fürchten zu müssen.

Alsdann sind folgende Widersprüche hervorzuheben:

In vorstehender Analyse konstatiert Dr. Filsinger: 5,45 Prozent Rohfaser und 0,60 Prozent Schalengehalt, mit anderen

Worten 6,05 Prozent Rohfaser, worin 0,60 Prozent Schalen enthalten sind, und sagt, dass dieser Schalengehalt zu gering sei, um chemischerseits beanstandet werden zu können.

In einer uns vorliegenden Analyse vom 17. April 1899 konstatiert aber Dr. Filsinger in reinem Cacao 6,32 Prozent Rohfaser, also soviel wie oben, schreibt aber dazu, dass dem Gewichte nach fünf Prozent Schalen darin enthalten wären.

Wir bitten Sie deshalb dringend, wenn es Ihnen möglich ist, uns darüber zu belehren:

Wie kann ein Chemiker einmal, bei 6,05 Prozent Rohfaser sagen, es befänden sich nur 0,60 Prozent Cacaoschalen darin, und ein andermal, bei 6,32 Prozent Rohfaser, es befänden sich fünf Prozent Schalen darin?

Im voraus besten Dank.

Hochachtungsvoll

Anmerkung der Redaktion des Gordian: Das ist eine kitzliche Frage, die wir lieber hier so offen nicht beantworten wollen. Wir wissen ja nicht einmal, was Herr Filsinger bei seiner Wägemethode mit all den Stoffen macht, die so gut in der Schale als im Kern zu finden sind. Der Begriff Schale ist für den Laien klar; für den Laien heisst Schale soviel als Holzfaser, er braucht sich nicht darum zu kümmern, dass die Schale ebensogut Fett, Wasser, Stickstoffsubstanz, stickstofffreie Extraktstoffe, Asche hat, wie der Kern. Aber für den Chemiker, der bestimmen will, wieviel Schale zwischen das Cacaopulver gemischt oder gelassen worden ist, ist es anders. Der Chemiker muss sagen können, was wird bei der Untersuchungsmethode mit den wasserlöslichen und den ätherlöslichen Stoffen, die doch aus der Schale so gut wie aus den Kernen mit weggenommen werden. Man hat in den Cacaoschalen 4 und man hat 11 Prozent Fett gefunden, man hat 12 und man hat 18 Prozent Rohfaser festgestellt, man hat 11 und man hat 19 Prozent Stickstoffsubstanz in der Schale beobachtet. Werden diese Zahlen dem Kern oder der Schalensubstanz im Befunde angerechnet? Wird, da man doch nicht bei der Untersuchung erst die Schalenstäubchen aus den Kernstäubchen herauspicken, und nicht jedesmal erst eine Analyse des Kernstaubes, dann eine Analyse des Schalenstaubes machen kann, also weder die Zusammensetzung des Kernes noch des gerade vorliegenden Schalenstaubes kennt, wird nun bei der »Berechnung« die unterste oder die oberste Zahl »angenommen« oder wird jedesmal der beliebte Durchschnitt gewählt?

Sie sehen, wir kommen, statt Ihnen zu antworten, ebenfalls mit Fragen und gestehen ein, dass wir Zunge und Nase des Cacaofachmannes beim Suchen nach Schalenbeimischungen für zuverlässiger halten, als die Reagensgläser der meisten Chemiker, besonders aber für zuverlässiger als die Abschlämm- und Wägemethode des Herrn Filsinger.

Fahrlässig hat Filsinger ja zweifellos gehandelt, weil er auf Grund einer nunmehr erwiesen unzuverlässigen neuen Methode ein reines Kernprodukt als schalenhaltig, als beanstandenswert, als dem Staatsanwalt verfallen erklärt hat. Für begangene Fahrlässigkeiten wird man einen beeideten Mann wohl schärfer zur Rechenschaft ziehen können, als einen gewöhnlichen Sterblichen. Sie müssen sich mit ihm auseinander setzen! Für unsere Branche wird Dr. Filsinger nun wohl einen Teil des Vertrauens verlieren, das ihm, besonders von Verbandsfirmen, seit einiger Zeit geschenkt worden ist.



Die Einführung der englischen Jams- und Marmeladen-Industrie in Deutschland.

Wie vor einiger Zeit im Gordian mitgeteilt worden ist, hat der Privatdozent Herr Dr. Paul Degener in Braunschweig mit Unterstützung der Regierung eine Studienreise nach England gemacht, um die englische Dauerobstindustrie kennen zu lernen.

Für uns besteht kein Zweifel, dass in Deutschland eine in englischer Art arbeitende Dauerobstindustrie von den Konsumenten mit Freuden begrüsst werden wird und dass der Konsum in Dauerobst binnen wenigen Jahren auf das hundertfache der heutigen Zahl kommen wird. Wo ist ein Haus, wo sind Kinder, die nicht Winter und Sommer gern eine reine Obstmarmelade essen möchten?

Wie es den Anschein hat, möchte man die Fabrikation von Dauerobst verbinden mit der Zuckerfabrikation oder sie sogar für die Zuckerfabriken reservieren. Da wird es an der Zuckerwarenindustrie liegen, rechtzeitig zu erkennen, dass ihnen entweder ein offener Weg zur Vergrösserung ihrer Betriebe gezeigt wird, oder dass ihnen über Jahr und Tag eine scharfe Konkurrenz auf dem Felde

der Süssigkeiten entsteht. Hier heisst es mitmachen oder zurückbleiben. Denn eine Art von Süssigkeiten wird obenauf kommen und wir glauben, dass es die Produkte sein werden, die aus reinem Obst und Zucker bestehen und dass dafür der Bedarf an reinen Zuckerkonfekten, an Karamels, an Fondants und Konserven, Likörbonbons erheblich zurückgehen wird.

Intelligente Zuckerwaren - Fabrikanten werden die Landleute ihrer Gegend zur Anlage von Obstplantagen veranlassen, damit sie einen Teil ihres Rohproduktes in nächster Nähe haben; sie werden zu den Vorstehern ländlicher Gemeinden gehen und diese auffordern, alle Chausseen, Wege, Bahndämme und Flussufer mit Obstbäumen auf Gemeindekosten zu besetzen und den klingenden Herbstgewinn dann in die Gemeindekasse zu werfen oder durch den Gemeindevorsteher verteilen zu lassen.*) Denn der wird immer konkurrenzfähig bleiben, der sich für diese Industrie am besten mit Obst versorgen kann.

Lassen wir Herrn Dr. Degener für heute berichten (aus der Deutschen Zuckerindustrie):

Angesichts der drohenden Verminderung der Ausfuhr deutschen Zuckers nach Nordamerika, wahrscheinlich aber auch nach dem Vereinigten Königreich, hielt ich es im vergangenen Jahre für angezeigt, auf der Generalversammlung des deutschen Vereins für Rübenzuckerindustrie darauf hinzuweisen, dass man daran denken müsse, in noch höherem Maasse als bisher, die Erhöhung des inländischen Verbrauchs zu fördern. Die bislang bekannt gewordenen Maassnahmen können, auch wenn sie bestens einschlagen, nur zu einem geringen Teil der Uebererzeugung abhelfen, und neue Absatzwege müssen aufgesucht werden. Ich war, und bin heute noch mehr der Ansicht, dass man nicht warten soll, bis das Unglück plötzlich über die Zuckerindustrie hereinbricht; denn es sind zweifellos Jahre erforderlich, wenn man auf irgend eine Weise die Bevölkerung in weiten Schichten — und nur das kann nützen — an neue Formen des Zuckerverbrauchs gewöhnen will. Hat man aber rechtzeitig vorgebeugt, so hat das offenbar den doppelten Erfolg, dass einmal das Herstellungsland sich von der Ausfuhr unabhängiger macht, und dass zweitens der Weltmarkspreis die einheimische Industrie zu drücken aufhört, ja dass er, wenn alle Zucker ausführenden Länder Europas dem Gedanken, sich vom Auslande unabhängig zu halten, folgerecht und thunlichst durchführen, überhaupt in Wegfall kommt und somit die europäischen Ausfuhrländer wieder die Preise beeinflussen können.

Zweifellos sind viele Maassnahmen zur Erreichung des geschilderten Zieles nötig, viele neue Absatzquellen müssen erschlossen werden. Deshalb empfahl ich auch auf der vorerwähnten Versammlung der Zuckerindustrie die Invertzuckerfabrikation, die Bereitung von Mischhonig und die von Obstdauerwaren.

Auf die Bedeutung der Herstellung von Obstdauerwaren für England und seine Kolonien hatte mich zuerst der Direktor Marx (Danzig) aufmerksam gemacht, der durch Zufall davon Kenntnis genommen, wie widersinnig der Vorgang der Bereitung jener eigentlich in England verläuft; die Verwendung der Jams und Marmeladen im täglichen Leben hatte ich bereits auf meinen zahlreichen Reisen in Frankreich, England und Belgien beobachtet. Nachdem ich aber auf diese Weise einmal die Möglichkeit eines gesteigerten Absatzes auf diesem Wege kennen gelernt hatte, andererseits aber die Ueberzeugung gewonnen, dass

*) In meinem Buche »Deutsche Kaiser und Deutsches Volksvermögen«, Leipzig, Freund & Wittig, heisst es auf Seite 148:

»Im Jahre 1895 haben wir für 38 Millionen Mark rohes und getrocknetes Obst aus dem Auslande bezogen. Das meiste ist aus Oesterreich-Ungarn, Serbien, Holland und Belgien gekommen. Neuerdings kommen Riesenladungen amerikanischer Aepfel aus den Vereinigten Staaten nach Deutschland. Nun vergleiche man einmal, was leichter ist, wobei grössere Ueberschüsse über die Ausgaben erzielt werden, wobei die Menschen ein besseres Leben führen: ob beim Obstpflücken und -dörren oder in dumpfigen Fabrikräumen? Das Obst ausführende Land hat in dem Ueberschusse den Beweis erbracht, dass es Ueberschüsse in der Ernte über den eigenen Verbrauch erzielt hat; das Kattun oder dergleichen ausführende Land liefert bei der Ausfuhr von Kattun aber nicht den Beweis, dass es dadurch Ueberschüsse über den Verbrauch erzielt hat. Erst dann, wenn es ihm bekannt geworden ist, dass **mehr** Lebensmittel eingetauscht, als während der Arbeitszeit beim Weben des Kattuns aufgebraucht worden sind, erst dann kann davon die Rede sein, dass die industrielle Ausfuhr das Volksvermögen vermehrt hätte. Da aber die Preise industrieller Waren auf dem Weltmarkte sehr gedrückt sind, da die deutschen Fabrikanten meist mit einem kleinen Gewinne rechnen, ist die Hoffnung, dass Deutschland an der deutschen industriellen Entwickelung noch einmal reich werde, nur winzig klein.

Aber wer verwehrt uns, dass wir beim Obst und bei hundert anderen gewachsenen Gütern das Geschenk der Natur verschmähen und unsern deutschen Boden besser ausnutzen? Wer anders, als deutsche Saumseligkeit, deutsche wirtschaftliche Unvernunft! 700 000 Deutsche nennen sich arbeitslos; die deutsche Regierung stellt Erhebungen über Erhebungen an, druckt statistische grüne Hefte, eins übers andere — aber weiter kommen die Herren Geheimräte nicht. Wir wollen aber doch aus den teuren Erhebungen Nutzen ziehen, indem sie uns lehren sollen, wirtschaftliche Uebel zu beseitigen und das Wohl des ganzen Volkes zu fördern! Wenn bloss monatelang daran gerechnet werden soll, um dann die neuen Bücher in grünem Umschlage zu den übrigen zu stellen, würde es doch schade um die vielen Lebensmittel sein, die dabei verbraucht werden.

In den Scharen der Arbeitslosen haben wir das **eine** Mittel, das uns die Ausgabe von 38 Millionen Mark allein für Obst in jedem Jahre ersparen könnte; und in den freien Ackerstellen immer an den deutschen Bahndämmen, den deutschen Flüssen, den Chausseen, Landstrassen und Wegen entlang, haben wir das **andere** Mittel. Beide Mittel zusammen ergeben Obsternten im Lande und ersparen uns den Einkauf. Ueberall im deutschen Lande, wo ein paar Quadratfuss Erde frei sind, sollten Obstbäume gesetzt werden, wo Platz für grössere Plantagen ist, sollte er ausgenutzt werden. Die Erde ist dazu da, dass sie die auf ihr lebenden Menschen ernährt, niemand hat ein Recht, Erde von der Benutzung auszuschliessen. Statt im Jahre 154 Millionen Kilo Obst im Auslande zu kaufen, sollten wir soviel Bäume im Lande pflanzen lassen, dass das Zehnfache sich von selbst in jedem Jahre neu produzierte. Dann hätte jeder deutsche Konsument im Jahre Anspruch auf 30 Kilo Obst; eine Familie von 4 Köpfen Anspruch auf 120 Kilo, die auf Jahrzehnte hinaus, ohne weitere Ausgaben, dem Volksvermögen in jedem Jahre neu zuwüchsen.«

Deutschland die Jams nach englischem Muster nahezu ebenso vorteilhaft herstellen kann, wie England, und zwar, wie ich weiter ausführen werde, unter Benutzung neuer Methoden und eines vervollkommneteren Obstbaues, fasste ich den Entschluss, nochmals an Ort und Stelle die Frage zu untersuchen, insbesondere zu erforschen, ob die Herstellung eine schwierige sei, ob geheime Verfahren vorhanden seien und dergleichen mehr.

Da mir bekannt war, dass man in England — wie ich meine, nicht mit Unrecht, so lange es Länder giebt, welche sich mit Schutzzöllen umgeben, — nur schwierig in industrielle Niederlassungen gelangt, da mir zudem daran lag, möglichst viel Zahlenangaben zu erlangen, so wandte ich mich in einer Eingabe an das Herzoglich Braunschweig-Lüneburgische Staatsministerium. Durch dessen Vermittelung hat auf Veranlassung des Auswärtigen Amts der Kaiserliche Botschafter in London, Graf Hatzfeld, Exzellenz, seinerseits den Herrn Wirklichen Geheimen Legationsrath Dr. Gerlich beauftragt, mich zu unterstützen und mir die Wege möglichst zu ebnen. Auch der Herr Oberpräsident der Prozinz Westpreussen, Staatsminister Dr. v. Gossler, Exzellenz, hatte mich mit einem Empfehlungsschreiben an das Kaiserliche Generalkonsulat in London versehen. Allen den genannten Behörden und Beamten bin ich zu grösstem Dank verpflichtet, und ganz besonders muss ich die unermüdliche Liebenswürdigkeit und Sachkenntnis dankend hervorheben, mit welcher Herr Wirkl. Geheimrat Dr. Gerlich mich unterstützte.

Dank der Unterstützung dieses Herrn habe ich auf meiner ersten Reise mit meinen Reisegefährten, zwei Industriellen, den Herren Direktor Heydecke-Oldeslohe und Fabrikbesitzer Winkelmann-Visselhövede, die die Jamsindustrie auch in Deutschland einzuführen beabsichtigen, — zunächst die Hackney Wick Works, in Firma Clarke Nickolls & Coombs London, unter der Führung des Herrn Mathieson, des Leiters der Fabrik, besichtigt, der uns ohne die Verpflichtung der Geheimhaltung die ganze Anlage klar vor Augen führte.

Abgesehen von gewissen Vorschriften für Zusammensetzung und Bewahrung der einzelnen Jams und Jellies nahmen wir übrigens sowohl in diesem wie auch in den anderen Werken nirgends Einrichtungen oder Maassnahmen wahr, die uns neu waren; begegneten wir doch auf Schritt und Tritt deutschen Erzeugnissen in Mischmaschinen, Formen u. s. w. Der Erfolg solcher Anlagen in Deutschland ist weniger in neuen Kenntnissen begründet, sondern in altbekannten Grundlagen verbürgt: ausreichendes Vermögen, richtige geschäftliche und fachmännische Leitung. Die Einführung in die Hackney Wick Works verdankten wir einem seit vielen Jahren in London lebenden angesehenen Deutschen, Herrn Robert Bülz, dem ich vom Hause A. Haacke & Co. in Celle empfohlen worden war. Auch in der Maschinenbauanstalt von Brinjes and Goodwin, London, die die für diesen Betriebszweig erforderlichen Geräte herstellt, überzeugten wir uns, dass diese von deutschen Geräten nicht abweichen. Wir erlangten ferner noch Zutritt in das in der Welt einzig dastehende Unternehmen der Firma Huntley and Palmers-Reading, das zwar keine Jams, sondern Biskuits herstellt.

Endlich schien es mir, meine Aufgabe zu sein, im Volksleben dem Verbleib von Zucker nachzuspüren, nicht nur in den vornehmen Gordon Hotels, sondern auch in den Theeschänken der gewaltigen Aerated bread company, den Public bars, Saloon bars, Bodegas, und in den feineren bis feinsten Gasthäusern, sowohl deutschen, als besonders rein englischen. Zum Schluss bin ich auch der Honigerzeugung, dessen Verbrauch und Einfuhr nachgegangen, und bin auch hierin durch Herrn Wirkl. Geheimrat Dr. Gerlich in dankenswerter Weise unterstützt worden.

Statistische Angaben verdanke ich einerseits dem genannten landwirtschaftlichen Sachverständigen, teils dem Direktor Mathieson, und endlich dem überaus liebenswürdigen Entgegenkommen des Board of agriculture, des Ackerbauministeriums, dessen Abteilungsvorsteher, Major Craigie, mir noch fortgesetzt die amtlichen Veröffentlichungen des Ministeriums sendet, die auch ein reiches statistisches Material umfassen.

I. Fabrikation der Jams und Marmeladen.

Die Darstellung von Jams — die der Marmeladen, unter denen man lediglich Orangen- und Zitronenpräparate versteht, ist etwas anderes — geschieht nach zweierlei Methoden, von denen die zuerst zu besprechende die in England übliche ist.

I. Nach dieser werden die Früchte, eventuell durch besondere Entstielungsmaschinen entstielt, in einem sogenannten boiler, einer grossen kupfernen Pfanne, so lange gekocht, bis die Masse ganz weich geworden ist, dann geht sie durch sogenannte Passirmaschinen, in welchen eine Sichtung des feinen Fruchtbreies und Saftes von dem pips, den Kernen, Schalen, und Stielresten u. s. w. vor sich geht. Das so gereinigte Präparat wird nun in jacket pans, kleineren kupfernen Pfannen mit Doppelboden für vier Atmosphären Betriebsdruck und vielfach auch mit Rührwerk, zur gewünschten Konsistenz gebracht. Durch dieses Verdampfen wird natürlich gleichzeitig eine vollkommene Sterilisation bewirkt, sodass der eingedampfte Fruchtbrei haltbar wird. Bei der Unmöglichkeit, den Brei in der kurzen Zeit der Obsternte auf fertige Jams zu verarbeiten, bezw. zu verpacken, wird derselbe bis auf ein gewisses, gleich fertig gestelltes Quantum in Gefässe von ca. 12 kg Inhalt abgefasst und aufbewahrt. Diese Gefässe sind am besten aus Steingut. Natürlich müssen sie vor der Füllung sterilisiert werden, ob dies in England geschieht, weiss ich nicht. Kommt der Fruchtbrei heiss in die Gefässe, wird dadurch vielfach eine genügende Sterilisation bewirkt. Bei der Widerstandsfähigkeit mancher Mikroorganismen bezw. ihrer Dauerformen, ist eine Sterilisation aber dennoch anzuraten. In der Art der unveränderten Aufbewahrung des Fruchtmuses erblickt Herr Mathieson einen wesentlichen Teil der englischen Erfolge, hierüber wurde uns nichts mitgeteilt. Die neuen Arbeiten auf dem Gebiete der Bakteriologie werden jedoch bei näherem Studium wohl nicht ohne Nutzen für die deutsche Industrie sein, und ich hoffe, hierüber bald berichten zu können.

Der nun entweder direkt verarbeitete, oder nach mehr oder weniger langer Aufbewahrung zur definitiven Jambereitung in Arbeit genommene Fruchtbrei wird mit der nötigen Menge Zucker vermischt, und zwar verwendet man — nach Marx — in England auf 60 Teile Früchte 56 Teile reinen Zucker, welcher nebenbei nur affiniert zu sein braucht. Gut ist es aber, wenn er — durch scharfes Trocknen — vorher sterilisirt wurde.

Nach deutschen Rezepten variiert dieses Verhältnis zwischen Frucht und Zucker vielfach, es kann auch keine konstante Zahl gegeben werden, da der Zuckerzusatz sich ganz nach der Menge der vorhandenen Säuren und der gelatinierenden Stoffe richtet. Die Kunst des Obstmuskochens wird sich gerade hierin zeigen müssen, und das ist das wahre Geheimnis der englischen Fabriken, eine Harmonie zwischen Säure, Süsse und Aroma herbeizuführen, und dies kann nur erlernt werden und muss jede Fabrik sich ein genügendes Personal hierauf einüben. Das soll aber auch so sein, denn es handelt sich hier thatsächlich um einen Veredelungsprozess und ebenso wie anderen Nahrungs- und Genussmitteln bestimmter Provenienz (Käse, Bier, Schinken u. s. w.) ein gewisser Ruf anhaftet, der sie beliebt und leicht ver-

käuflich macht, so soll das auch in der Obstindustrie der Fall sein. Von diesem Gesichtspunkt aus rangiert die Zuckerindustrie thatsächlich erst in zweiter Linie, denn reine Qualitätszucker kennen wir noch nicht.

In vielen so zubereiteten Marmeladen findet man nun nach einiger Zeit auskrystallisirten Zucker, der sich manchmal als harte Kruste abscheidet. Das schadet zwar nichts, soweit Geschmack, Bekömmlichkeit und Nährwert in Betracht kommen, aber es beeinträchtigt gewisse Gewohnheiten der Konsumenten, welche schliesslich auch berücksichtigt werden müssen. Die Jams bleiben nicht streichfähig. Bei gewöhnlichem Obstmus, dem man keinen Rohrzucker zugesetzt hat, verschlägt das nichts, hier aber ist man genötigt, der Auskristallisation vorzubeugen. Dies geschieht dadurch, dass man den fertigen Jams etwa 10 Prozent ihres Gewichtes an Kapillärsirup zusetzt, also an unvollkommen verzuckerter Stärke, an Dextrinen. Der Engländer nennt das kill the corn, das Korn tödten. Man kann, nebenbei bemerkt, hierzu den in Europa, speziell auch Deutschland, erzeugten Kapillärsirup nicht gebrauchen, sondern bezieht ihn aus Amerika. Herr Mathieson hat gefunden, dass die deutsche, obschon wasserhelle Ware die Qualität der Jams schädigt. Es scheint hierfür einerseits das Ausgangsmaterial — Mais gegen Kartoffel —, andererseits der Verzuckerungsmodus — Salzsäure bezw. Oxalsäure gegen Schwefelsäure —, endlich die in unseren Produkten viel vorhandene schweflige Säure mitzuwirken. Da ein Kapillärsirupzusatz auch hier nötig werden wird, thäten die Fabrikanten dieses Artikels gut, ein dem amerikanischen Sirup gleiches Präparat zu erzeugen. Ob man jetzt in Amerika mit Oxalsäure oder mit Salzsäure invertiert, d. h. verzuckert, weiss ich nicht; vor zirka 15 Jahren wurde drüben die Verzuckerung mittelst ersterer Säure in Buffalo eingeführt.

Bei dem fast vollständigen Mangel an theoretisch geschultem Aufsichtspersonal in Deutschland*) würde der Ersatz der Schwefelsäure durch Salzsäure oder Oxalsäure zunächst gewiss allerlei Kosten und Verdriesslichkeiten im Gefolge haben, weshalb die staatlichen Laboratorien in Berlin u. s. w. eingreifen müssten. Durch eine andere Substanz den Kapillärsirup zu ersetzen, scheint mir vorläufig nicht anzugehen. Vermutlich aber kann durch billige Beschaffung anderer quellungsfähiger geschmack- und geruchloser Stoffe pflanzlicher Natur — also nicht Gelatine — etwas geschehen, falls die Stärkeindustrie sich weigern sollte, den Wünschen der Jamsindustrie gerecht zu werden.

Auf den Kapillärsirup komme ich übrigens noch einmal zurück. Die Jamsbereitung auf warmem Wege giebt nur noch zu folgender später zu verwertender Bemerkung Veranlassung.

Sie gestattet, unreife Früchte zur Jamsdarstellung zu verwenden. Darin liegt für die englische Obstindustrie ein entscheidendes Moment. Nach den vorzüglichen Ausführungen Herrn Geheimraths Dr. Gerlich in Stück 21 der Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft vom Jahre 1898 kann jene ohne Zufuhr ausländischer Früchte nicht existieren. Abgesehen von Orangen, welche Spanien und Italien liefern, bezieht England sein fabrikativ verarbeitetes Obst aus Belgien, Holland, Frankreich, Deutschland.

*) In der Traubenzuckerindustrie.

Es wurden nach England eingeführt:

a) an Aepfeln

Aus	1893*) bushel	1894 bushel	1895 bushel	1896 bushel	1897 bushel
Deutschl.	60000	50000	27000	14000	24000
Holland	588000	505000	243000	52000	387000
Belgien	1000000	1160000	581000	311000	383000
Frankreich	564000	510000	185000	217000	173000
Ver. Staat.	472000	1442000	984000	2614000	1808000
Kanada	483000	1082000	1007000	2624000	1021000
Tasmanien	121000	135000	122000	152000	135000
Spanien	1000	1700	342	3262	59000
Portugal	95000	65000	91000	146000	146000

Die Gesamteinfuhr von Aepfeln in England aus allen Ländern betrug:

3460000	4969000	3292000	6177000	4120000

bushel in den oben bemerkten Jahren.

b) von Birnen:

Aus	1893 bushel	1894 bushel	1895 bushel	1896 bushel	1897 bushel
Deutschl.	39000	18000	8000	2500	23000
Holland	54000	103000	43000	49000	134000
Belgien	373000	693000	116000	143000	529000
Frankreich	430000	445000	189000	239000	269000
Ver. Staat.	3700	32000	41000	38000	87000

c) an anderen unaufgezählten Obstsorten:

Aus	1893 bushel	1894 bushel	1895 bushel	1896 bushel	1897 bushel
Deutschl.	76000	132000	192000	13000	110000
Frankreich	106000	159000	80000	90000	133000
Holland	149000	249000	151000	131000	148000
Spanien	351000	351000	371000	425000	534000
Kan. Inseln	252000	216000	315000	485000	569000

d) an präparierten Obst

In tausend Pfund:

Aus	1893	1894	1895	1896	1897
Frankreich	3357	3360	4966	3653	4098
Spanien	2202	2160	2856	7211	7845
Italien	20280	26500	19992	21844	23064
Griechenl.	4459	390	760	1063	2174
Ver. Staat.	19958	3042	3638	3783	5591
Pazif. Geb.	62245	3213	6142	11109	10010

Bei all diesen Einfuhren ist in rasch steigender Weise Kanada beteiligt. Aus diesen Zahlen ergiebt sich, dass England bezüglich der Jamsindustrie auf den Import angewiesen ist. Nun vertragen aber nicht alle Früchte den Export nach England, wenn sie in reifem Zustande in der heissen Jahreszeit verschickt werden. Zwar würde man durch passende Verpackung und Kühlvorrichtungen in der Lage sein, viele weiche Früchte, wie Pflaumen, Reineclauden, Erdbeeren, Pfirsiche, Aprikosen, Himbeeren und Stachelbeeren so auf den englischen Markt zu bringen, dass ihre Qualität in Aroma und äusserer Beschaffenheit unverändert bliebe, so dass man selbst Tafelfrüchte auf diese Weise nach England aus Deutschland exportieren könnte. Aber wenn ich auch der Ueberzeugung bin, bass hier noch ein lohnendes Feld für den deutschen Obstbau ist, und dass die Lieferung hochreifer, aromatischer Tafelfrüchte — nicht nur der Aepfel und Birnen — dazu beitragen muss, auch die deutsche Obstindustrie zu stärken, so würde der Export der empfindlichen genannten Früchte: Pflaumen,

*) Ein bushel sind 36,3487 Liter.

Erd-, Him-, Johannes-, Stachelbeeren, Pfirsiche, Aprikosen in der geschilderten Weise deren Preis so vertheuern, dass ihre Verwendung in der Marmeladenindustrie, zumal noch die Transport- und Versicherungskosten und Zwischenhändlergewinn sich dazu gesellen würden, zu keinerlei rechnerisch günstigem Resultate führen können.

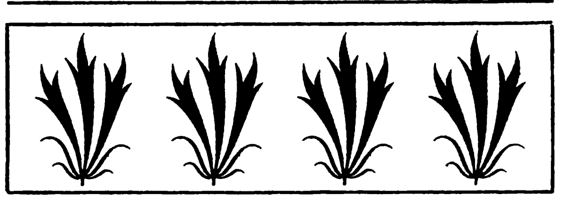
Die englische Jamsindustrie ist also auf grossenteils unreife ausländische Früchte angewiesen. Dieser Umstand verweist sie aber gebieterisch auf die Verarbeitung derselben auf warmem Wege hin, denn die Zellsubstanz der unreifen Früchte ist einerseits zu schwer verdaulich in ungekochtem Zustande, und andererseits enthalten jene Substanzen enzymartiger Natur, welche bedenkliche Verdauungsstörungen anderer Art herbeiführen können. Zur Auflockerung jener und zur Abtötung dieser sind hohe Temperaturen erforderlich. Nach mündlichen Mitteilungen des Herrn Mathieson haben in England die Vakuumpans sich in der Jamsindustrie nicht allgemein einbürgern können. Ich schiebe dies im wesentlichen darauf, dass für viele grüne Früchte die darin erzielten Temperaturen nicht ausreichten.

Weiter entbehren viele der in unreifem Zustande eingeführten Früchte des vollen Aromas, welches sich nicht in genügender Weise entwickelt, und endlich machen die pips, die Schalen und Kerne u. s. w. bei unreifen Früchten einen bedeutend grösseren Prozentsatz aus, als bei reifen.

Dem steht gegenüber, dass die heisse Arbeit die vollkommenere Sterilisation bewirkt.

Genauer präzisiert, wird nur der Import reifer Aepfel vorteilhaft sein, weil es bei diesen weniger auf Aroma ankommt und weil sie bei dem Transport sich als genügend haltbar erweisen, während reife Beeren und Weinobst zu sehr leiden.

(Fortsetzung folgt.)



Cacaomarkt.

London, den 8. Juli 1899.

Zu der am 11. ct. stattgehabten Auktion waren

1201 Sack Cacao

angemeldet.

Der Markt ist noch ruhig, der Umsatz gering zu unveränderten Preisen.

Die Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von **Roh-Cacao** in dem Vereinigten Königreich während des Monats Juni und der ersten sechs Monate der letzten zwei Jahre lehrt:

Juni		Gelandet wurden	Für den engl. Konsum	Export
1899	Tons	1594	1234	284
1898	»	1593	1100	524
6 Monate				
1899	Tons	12974	8474	2537
1898	»	12403	7337	2337
Differenz		+ 571	+ 1137	+ 200

Der Vorrat (Bond) im Vereinigten Königreich am 30. Juni war 9022 Tons gegen 9359 Tons im Jahre 1898 und 11287 Tons im Jahre 1897.

Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von **verarbeitetem** Cacao in dem Vereinigten Königreich während des Monats Juni und der ersten sechs Monate der letzten drei Jahre:

Juni	Gelandet wurden lb.	Für den engl. Konsum lb.	Export lb.	Vorrat lb.
1899	362058	404493	48486	684000
1898	539501	386844	57973	1618000
1897	638481	595394	36644	158000
6 Monate				
1899	2699834*	2915103	420493	—
1898	4607700	3056468	309103	—
1897	3911383	3599955	234397	—

Am 4. ct. wurden 5714 Sack Cacao in der Auktion angeboten, und zwar 3163 Sack Kolonienware und 2551 Sack Auslandsware.

Die Nachfrage war wieder flau und nur ca. 1400 Sack wurden verkauft, die Preise waren niedrig und begünstigten den Einkauf.

Trinidad ist abermals um 50 Pfg. bis 1 Mark gesunken, ebenso Grenada.

Andere westindische Ware flau, meist zurückgekauft.

Auslandsware desgleichen, die bewilligten Preise waren noch niedriger.

Von Ceylon wurde wieder mehr angeboten, war auch in besseren Qualitäten am Markt vertreten, doch war die Nachfrage unbedeutend, wenn auch gute bis feine Qualitäten zu ziemlich guten Preisen schnell vergriffen waren.

Es wurden verkauft:

Von 1410 Sack Trinidad 910 Sack, gut (gräulich) bis fein rot 64—66,50 Mk., sehr fein 69—70 Mk.

Von 117 Sack Grenada 106 Sack, gewöhnlich bis fein 57—61,50 Mk.

Von 292 Sack und 3 Fass Jamaica nur die letzteren zu 60,50 Mk.

35 Sack Demerara zurückgekauft.

Von 1690 Sack Guayaquil 152 Sack Arriba, mittel bis gut 68,50—70 Mk.

Von 377 Sack Venezuela 43 Sack, gut rot terriert 72—75 Mk.

Von 143 Sack Samana 20 Sack 56 Mk.

326 Sack Bahia und 15 Sack Afrika zurückgekauft.

Von 1306 Sack Ceylon nur 162 Sack, Auslese 42,50—52,50 Mk., mittel bis fair 62,50—68 Mk., gut bis fein 75,50 bis 82 Mk.

*) Man beachte den Rückgang des Importes von von Cacaofabrikaten in England! R. d. G.

Privatim war der Markt ruhig, bei mässigem Umsatz zu vorigen Notierungen, und zwar wurden 1000 Sack Guayaquil zu 69 bis 72 Mk., 500 Sack Bahia zu 61—61,50 Mk. und 40 Sack Grenada zu 62—63 Mk. verkauft.

Der Import in London betrug 4068 Sack mehr als im Vorjahre, die Abnahme dagegen war ziemlich unbedeutend und fast ebenso gross wie zur selben Zeit des vorigen Jahres.

Der Vorrat ist also um 2274 Sack angewachsen und zeigt jetzt im Vergleich mit dem Vorjahre ein Minus von 15 958 Sack.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 1. Juli endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	1916	306	247	27797
Grenada	367	416	295	23002
Andere West-Ind.	272	56	8	5274
Ceylon u. Java	311	296	216	10061
Guayaquil	1514	1137	—	23410
Brasilien u. Bahia	175	—	—	10261
Afrika	—	61	16	7874
Andere Ausländ.	1369	72	524	6470
zusammen	5924	2344	1306	114149
gegen dieselbe Woche 1898	1856	2960	784	130107

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 26 Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
	1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.	133791	165231	75883	92381	114149	130107	136819

Cacaoschalen.

In der letzten Auktion wurden 1460 Sack (54 000 Kilo), Marke »Cadbury«, verkauft. Die erste Sorte A erzielte 107,50—112,50 Mk. pr. Tonne, die zweite B 112,50—117,50 Mk., die dritte C 117,50 Mk., und endlich die vierte D 256,25 Mk.

Ferner wurden 34 000 Kilo, für deren Herstammen aus englischen Fabriken Garantie geleistet werden kann, teilweise zu 95 bis 100 Mk. pr. Tonne verkauft.

Cacaobutter.

In der letzten Auktion wurden 450 Kisten, also 45 000 Kilo, Marke »Cadbury«, verkauft, zum Preise von $15^1/_8$—$15^3/_4$ Pence, der Durchschnitt war $15^1/_2$ Pence gegen $14^5/_8$ Pence in der vorhergehenden Auktion und $14^1/_2$ Pence im Mai.

London, den 15. Juli 1899.

Am 18. ct. wurden
4526 Sack Cacao
auf der Auktion angeboten.

Der Markt ist sehr fest bei etwas grösserer Nachfrage, woraus ein mässiger Umsatz zu verhältnismässig guten Preisen resultierte.

70 Sack Ceylon fanden Nehmer zu 65 Mk., ferner 50 Sack Surinam zu 60 Mk. und 50 Sack Afrika zu 61 Mk., sowie 150 Sack Bahia 60 Mk.

Auf der letzten Auktion stand nur ein kleiner Vorrat von 1658 Sack, und zwar 1006 Sack Kolonienware und 652 Sack Auslandsware, zum Verkauf.

Die Nachfrage war etwas lebhafter als das vorige Mal, sodass 503 Sack zu festen Preisen Käufer fanden.

Trinidad war unverändert im Preise, ebenso die Auslandsware.

Ceylon: Einige wenige sehr feine Lots brachten sehr hohe Preise, während die anderen Sorten zu vorigen Notierungen einstanden.

Es wurden verkauft:

Von 400 Sack Trinidad 130 Sack, gut rot 65—67 Mk.

Von 68 Sack Surinam 24 Sack, gewöhnlich bis gut 56—60 Mk.

Von 380 Sack Guayaquil 31 Sack, seebeschädigt zu 57—60 Mk.

12 Sack St. Lucia, 45 Sack Bahia und 159 Sack Caracas wurden zurückgekauft.

Von 594 Sack Ceylon 318 Sack, gute Auslese 58 Mk., gewöhnliche gemischte, doch nicht tadellose Ware 58—61 Mk., Mittelsorte, rot, 64 Mk., sehr fein, schön rot 82,50—85 Mk.

Privatim machte sich eine ziemlich rege Kauflust bemerkbar, und zwar gingen 600 Sack gewöhnlicher bis mittelguter Ceylon zu 58—65 Mk., 200 Sack Grenada, meist zu 63 Mk., 50 Sack Surinam zu 60 Mk., 50 Sack Afrika zu 61 Mk., 150 Sack Bahia zu 60 Mk., 600 Sack Guayaquil-Caraquez zu 67,50—68,50 Mk. und 200 Sack Arriba zu 70—72 Mk. in Käufers Hände über.

Es wurden in London in der letzten Woche im Vergleich mit dem Vorjahre 3288 Sack weniger abgenommen, der Export jedoch stellte sich um 3063 Sack niedriger.

Der Vorrat ist somit für die Woche fast unverändert, die Differenz beträgt im Vergleich mit dem vorigen Jahre ÷ 15 733 Sack.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes

im Hafen Londons in den ersten 27 Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
	1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.	136468	170971	77641	95706	42972	129745	136680

Die Cacao-Statistik für die mit dem 8. Juli endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	550	433	188	27726
Grenada	272	763	248	22263
And. West-Ind.	171	35	65	5345
Ceylon u. Java	613	113	366	10195
Guayaquil	1012	44	122	24256
Brasilien u. Bahia	—	78	—	10183
Afrika	35	50	—	7859
Andere Ausländ.	24	242	67	6185
zusammen	2677	1758	1056	114012
gegen dieselbe Woche 1898	5740	3325	2777	129745

Preise. (Zoll 1 d pr. lb.)

	14. Juli 1899		15. Juli 1898	
	s d	s d	s d	s d
Trinidad, gute Sorten	69/	b. 74/	76/	b. 80/
mittel bis fein rot	63/	» 68/	73/6	» 75/
grau u. gemischt rot	61/	» 62/	72/6	» 73/6
Grenada, gew. b. fair	57/	» 59/	70/	» 72/
gut bis fein	60/	» 62/	72/6	» 75/
Dominica u. St. Lucia	56/	» 61/	69/	» 70/6
do. gerottet	66/	» 68/	70/6	» 72/6
Jamaica	57/	» 62/	68/	» 71/
Surinam	56/	» 62/	70/	» 74/6
Caracas	77/	» 87/	77/	» 87/
Bahia, gut bis fein	69/	» 72/	72/	» 74/
Guayaquil, Machala	72/	» 72/6	—	» —
Caraquez	67/6	» 69/6	77/6	» 80/
Arriba	69/	» 75/	80/	» 85/
Ceylon, mittel b. fein	64/	» 85/	71/	» 76/
schlecht u. gewöhnl.	46/	» 56/	68/	» 70/6

Cacao-Bewegung in Le Hâvre
vom 1. bis 30. Juni 1899.
(Von Herrn G. Taulin, beeidigter Makler.)

Sorten:	Import vom 1.—30. Juni	Ausgang vom 1.—30. Juni	Vorrat am 30. Juni 1899
Para, Maragnon	2947	1530	8622
Trinidad	12035	7850	25349
Côte-Ferme	11606	9210	24958
Bahia	1869	1550	8309
Haiti	1067	1850	12760
Guayaquil	15225	7960	29132
Martinique, Guadel.	—	320	1352
Verschiedene	4255	4590	21249
Zusammen	49004	34860	131731
gegen Juni 1898	35049	21630	103730

Guayaquil.

Die Ankünfte von Guayaquil [...] der zweiten Hälfte des Monats Ju[...] wie folgt:

	1899 Quint.	1898 Quint.	1897 Quint.
Arriba	16000	24000	7000
Balao, Machala	1500	2000	3500
	17500	26000	10500

Die Gesamt-Ankünfte vom 1. Januar [...] 30. Juni:

	1899	1898	1897	189[...]
Arriba	284500	209500	195500	2080[...]
Balao, Machala	40500	19500	38000	2200[...]
zusammen	325000*	229000	233500	23000[...]

Trinidad-Cacao.

Der Gesamt-Export vom 1. Oktober bi[s] 21. Juni der folgenden Jahre betrug:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusamm[en] Sack
1895—96	67188	19858	16415	103461
1896—97	61118	18340	31832	111290
1897—98	58631	26662	29845	115138
1898—99	70429	30453	42382	143264

Grenada, 22. Juni 189[9].

Seit dem 8. Juni wurden verladen:
121 Sack per »Para« und
1103 » » »North Gwalia«.

Der Gesamt-Export seit dem 1. Oktobe[r] stellt sich jetzt auf:

	49 657	Sack			
gegen	50 800	»	im	Jahre	1898
»	51 637	»	»	»	1897
»	42 415	»	»	»	1896
und »	39 497	»	»	»	1895

Port of Spain, Trinidad, den 22. Juni 1899.

In den letzten 14 Tagen hatten wi[r] reichliche Niederschläge, welche von heftige[n] Gewittern begleitet waren, was sich übrigen[s] im Anfang der Regenperiode oft ereignet.

Dieser Wechsel war aber auch höchs[t] notwendig, denn die ausserordentliche Trockenheit verursachte in den Anpflanzunge[n] grossen Schaden.

Da die Bäume noch keine Anzeichen de[r] nächsten Ernte tragen, so können wir noc[h] nichts darüber berichten.

Die neue aus der Mineing Lane gemeldet[e] Baisse hat auf unsere Kurse keinen Einflus[s] gehabt, dieselben lauten für:

Santa Rita	$ 13,50
El Salvador	» 13,75
Agua Santa	» 14,—

und zeigen sogar eine Hausse-Tendenz.**)

Unser Export während der letzten vierzehn Tage betrug 3802 Sack nach Europ[a]

*) Man beachte die Zahlen! R. d. G.
**) Na, na! R. d. G.

und 281 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 4038 Sack nach Europa und 991 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis Heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1899	119 893	Sack***)
1898	89 485	»
1897	86 673	»
1896	83 871	»
1895	102 150	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1899	29 951	Sack n. d.	Ver. St.	v. Amerika
1898	20 720	»	»	»
1897	19 998	»	»	»
1896	19 287	»	»	»
1895	27 366	»	»	»



Allerlei.

Von Guayaquil-Cacao sind von den Cacaobauern im Hafen von Guayaquil angeliefert worden:

Im Juni:

	Arriba Quints	Balao Quints	Machala Quints	Zus. Quints†)
In d. ersten 14 T.	25000	2500	1500	29000
» letzten 14 »	16000	1000	500	17500

Die Gesamt-Eingänge betragen demnach für den Monat Juni:

		46 500	Quints
gegen	1898	49 750	»
(zur selben Zeit in den	1897	29 000	»
Jahren)	1896	26 500	»
Seit dem 1. Januar	1899	325 250	Quints
gegen	1898	227 750	»
(zur selben Zeit in den	1897	236 000	»
Jahren)	1896	231 000	»

Insgesamt gingen ein in den Jahren:

1898	420 250	Quints
1897	329 000	»
1896	340 750	»

Eingesandt: Eug. Martin, Cacao-Makler, 35 Rue Joubert, Paris.

G. Woher sollte wohl die Berechtigung kommen, dass wir zum Herbst wieder eine Cacaohausse zu erwarten hätten? Aus den Vorräten kann nur eine Baisse kommen, so tief wie nie zuvor. Guayaquil hatte bis zum 30. Juni rund 200 000 Quintal (das sind rund 9 Millionen Kilo) mehr geliefert als im Jahre vorher; aus Trinidad und Venezuela sind seit Dezember 1898 ungefähr 30 000 Kilo mehr exportiert worden; Lissabon hat in den letzten sechs Monaten 27 000 Sack Thomé (ungefähr 1 500 000 Kilo) mehr empfangen als in derselben Zeit des vorigen Jahres. Bahia und Samana sind gleichfalls in verstärkten Mengen eingekommen. Und der europäische und amerikanische Konsum? Der kann eine solche Cacaoüberschwemmung nicht so schnell in geebnete Bahnen leiten. Die grossen Zufuhren kommen natürlich nicht aus frischen Ernten. Das meiste ist aufgestapelte, künstlich zurückgehaltene Ware, die 1897 und 1898 nicht nach Europa kommen durfte, weil sie hier auf den Markt gedrückt hätte.

***) **Man beachte die Zahlen! R. d. G.**

†) **1 Quintal = 46 Kilo.**

Jubiläums-Ausstellung. Vincenz Priessnitz, der am 5. Oktober 1799 in Oesterreich geborene Bauer, der dem Volke die Heilkraft des kalten Wassers aufs neue gezeigt hat, muss dazu herhalten, dass die Dresdner zwischen dem 19. August und 10. September in den Räumen des Gewerbehauses eine Jubiläums-Ausstellung für allgemeine Hygiene bekommen. Die Manager sind die Gebrüder Kärger. Kärger, Kärger — war von denen nicht schon öfter im Gordian die Rede?

Wir glauben nicht, dass aus unserer Branche irgend jemand Lust haben wird, diese Saalausstellung zu beschicken. Goldene Medaillen wird es allerdings wohl wieder preiswürdig geben.

Breslau, 23. Juni. In dem Warenhause von Markus in Bromberg wurden im Februar d. J. mehrere zum Verkauf gestellte Flaschen mit Himbeersirup beschlagnahmt, der auf den Etiketts als »Extrafeiner Gebirgs-Himbeersaft I. Qualität« bezeichnet war, aber verdächtig erschien. Nachdem ein Bromberger Sachverständiger festgestellt hatte, dass dieser Himbeersirup (die allgemein übliche Bezeichnung »Himbeersaft« ist unzutreffend, denn im Einzelhandel wird immer nur ein in der Hauptsache aus Saft und Zucker hergestellter Sirup verkauft), künstlich gefärbt war, gelangte eine Probe davon an das chemische Untersuchungsamt der Stadt Breslau, in welcher man ermittelte, dass der Sirup nicht nur gefärbt, sondern auch gewässert war. Da das Fabrikat von dem hiesigen Kaufmann Josef Galewsky herstammte, wurde dieser und der bei ihm angestellte Destillateur Eduard Rosenzweig wegen Verfälschung von Genussmitteln auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes unter Anklage gestellt. Das Schöffengericht sprach am 4. Mai d. J. beide Angeklagte frei, indem es u. a. annahm, dass mit diesem Himbeersirup eine Täuschung des Publikums weder bezweckt sein, noch erreicht werden konnte, weil das Durchschnittspublikum sich sagen müsse, dass bei so geringem Preise (44 Pf. für die Flasche von vier Zehntel Liter) ein reines Naturprodukt nicht geliefert werden könne. Da die Staatsanwaltschaft Berufung einlegte, hatte sich heute die zweite Strafkammer mit der Sache zu beschäftigen. Der Angeklagte Galewsky erklärte, dass er früher in seiner Fabrik nur eine Sorte Himbeersirup hergestellt habe,

bestehend aus Himbeersaft, Kirschsaft und Raffinade. In der letzten Zeit aber sei mehr nach billigerer Ware verlangt worden, besonders seit vielfach Himbeersaft als Zusatz zu leichtem Bier verwendet werde, und als nun im vorigen Jahre das Markus'sche Warenhaus eine besonders billige Sorte Himbeersaft von ihm gewünscht habe, da habe er dieselbe von Rosenzweig nach folgendem Rezept herstellen lassen: 180 Pfund feine Raffinade, 55 Liter Himbeersaft, 5 Liter Kirschsaft und 17 Liter Wasser, was nach Mischung und Abkochung 134 Liter Himbeersirup ergeben habe. Die Flasche von vier Zehntel Liter sei Markus mit 36 bezw. 38 Pf. ab Breslau berechnet worden. Die Etiketts seien, da das Warenhaus die mit der Firma Galewsky nicht haben wollte, einfach angekauft worden, »wie sie gerade auf die Flaschen passten«, die Bezeichnung dieser Sorte als »extrafein« und »I. Qualität« sei also durch Zufall entstanden. Anilin habe man dabei nicht verwendet; dieser Farbstoff müsse sich wohl bereits in dem zum Zwecke der Beimischung anderwärts fertig eingekauften Kirschsaft befunden haben. Im übrigen glaubt der Angeklagte Galewsky sich darauf berufen zu können, dass dieses Fabrikat nicht ausdrücklich als »reiner« Himbeersaft bezeichnet gewesen sei, sondern nur als »extrafeiner«. Der Sachverständige Direktor Dr. Fischer führte aus, dass er einen Zusatz von nahezu 1/5 Volumenteil Wasser, wie er sich in dem beanstandeten Himbeersirup befunden habe, als Verfälschung bezeichnen müsse. Unter »extrafeinem Gebirgshimbeersaft« verstehe das Publikum nur eine Mischung von reinem Saft mit Zucker, wie solche im Gebirge hergestellt werde, wo man kein Wasser dazuzugiessen pflege. Dem Redner sei es bekannt, dass die Destillateure auch einen Zusatz von Kirschsaft machten, und man lasse das gewöhnlich stillschweigend passieren. Aber in Ordnung sei das auch nicht, wenn solche Mischung als reiner Himbeersaft verkauft werde. Der Kirschsaft diene dazu, altem Himbeersaft die Farbe des frischen zu geben, während das Publikum doch eigentlich immer voraussetze, dass es mit frischem Saft bedient werde. Im übrigen sei es möglich, dass der von Galewsky gekaufte Kirschsaft auch schon mit Wasser verdünnt und dafür mit Anilin aufgefärbt gewesen sei. Der zweite Sachverständige, Fabrikbesitzer Georg Seidel, erachtete ebenfalls die Färbung mit Anilin als ungesetzlich. Der Kirschsaft als Mittel zur Auffrischung der Farbe lasse sich nicht entbehren, da man in guten Erntejahren für etwaige schlechte versorgen und somit immer grössere Bestände Himbeersaft auf Lager haben müsse, die dann mit der Zeit die frische Farbe verlören. Der geeignetste Farbstoff sei Kirschsaft, da er das Aroma nicht beeinträchtige, und seine Anwendung sei allgemein üblich. — Der Vertreter der Anklage beantragte, unter Aufhebung des ersten Urteils Galewsky zu 300 Mk. und Rosenzweig zu 100 Mk. Geldstrafe zu verurteilen, während die Verteidiger auf Freisprechung plaidierten. Der Gerichtshof beschloss nach längerer Beratung, die Sache zu vertagen, und in anbetracht der sehr grossen Wichtigkeit, welche die Entscheidung der Frage für die Fabrikation und den Handel haben werde, zunächst ein Gutachten der Handelskammer darüber einzufordern, welchen Umfang die Fabrikation und der Handel mit Himbeersaft hier habe, welche Grundsätze dabei befolgt würden, und in welcher Zusammensetzung der Saft als lieferbar angesehen werde. Der Staatsanwaltschaft werde anheimgegeben, vielleicht in Berlin noch Nachfrage nach einem Sachverständigen zu halten, der insbesondere auch darüber Auskunft geben könne, was vom Publikum beim Einkauf verlangt und erwartet werde.

Handels-, Industrie- und Plantagen-Aktien-Gesellschaft in Hamburg. Die Gesellschaft, welche Plantagenbau in Ecuador betreibt, wird für das Betriebsjahr 1898 eine erste Dividende von 8 Proz. auf das Aktien-Kapital von 1 300 000 Mk. verteilen. Die Gesellschaft beabsichtigt ihr Kapital auf 2 000 000 Mk. zu erhöhen, um weitere, bereits in vollem Betriebe befindliche und seit Jahren ertragsfähige Plantagen anzukaufen, ausserdem soll auf den noch unbebauten Terrains der in Ecuador belegenen Haciendas mit Cacao- und Kautschuk-Anpflanzungen begonnen werden. Die Aussichten für das laufende Betriebsjahr werden als günstige aufgefasst, ausserdem ist hervorzuheben, dass die auf der Plantage La Florida in Betrieb befindliche Spiritusfabrik sowie die maschinellen Einrichtungen für Kaffee- und Reisschälbetrieb, die auch für Rechnung anderer Plantagen arbeiten, alle Unkosten decken, so dass die Erträgnisse aus den Produkten eine äusserst gute Rentabilität versprechen. Von den neuen Aktien soll ein geringer Teil dem Publikum angeboten werden.

In der »New-Yorker Staatszeitung« steht folgendes:

Gegen Nahrungs-Verfälschung. Beide Häuser unserer Gesetzgebung haben die Vorlage angenommen, welche den Kreuzzug gegen Nahrungs-Verfälschung einleiten soll.

Dieselbe verfügt die Errichtung des Amtes eines Staats-Nahrungsmittel-Kommissärs, welcher vom Gouverneur zu ernennen ist und dessen Jahresgehalt $ 2500 betragen soll. Ihm zur Seite sollen zwei Hilfs-Kommissäre stehen, von denen der eine ein Sachverständiger in Meierei-Angelegenheiten, der andere ein tüchtiger praktischer Chemiker und erfahrener Analytiker sein soll; ferner sechs Inspektoren, welche zu $ 3 pro Tag und Ersatz ihrer Auslagen berechtigt sein sollen.

Diesen Beamten wird es obliegen, die jetzt schon bestehenden oder in Zukunft erlassenen Gesetze gegen Nahrungsmittel-Verfälschung zur Vollstreckung zu bringen. Indessen soll das Gesetz erst mit dem 1. Juli 1900 in Kraft treten, wenigstens soweit die darin vorgesehenen Strafen in Betracht kommen, damit die Händler genügend Zeit haben, sich die verfälschten Sachen vom Halse zu schaffen (Ist das nicht reizend? Danach wissen die Händler, dass sie verfälschte Waren im Hause haben.)

Wenn dieselbe nur diese Frist von 14½ Monaten nicht benutzen, um dem Publikum noch erst recht verfälschtes Zeug aufzuladen. Aber es ist immerhin gut, wenn einmal ein Anfang gemacht wird, dem überhandnehmenden Uebel der Nahrungsmittel-Verfälschung zu steuern. Ueben die Beamten ihre Pflicht gewissenhaft aus, und benutzen sie ihr Amt nicht zu eigener Bereicherung, so können sie einem grossen und wachsenden Uebelstande, wenn nicht ein Ende machen, so doch Grenzen ziehen.

Bis jetzt hat unseres Wissens in diesem Lande nur der Staat Ohio ein Nahrungsmittel-Gesetz, und dasselbe hat schon treffliche

Dienste geleistet. Im Deutschen Reich besteht seit 1879 ein sehr strenges Gesetz, welches die Polizei ermächtigt, bei Händlern nicht nur von Nahrungs- und Genussmitteln, sondern auch Spielwaren, Tapeten, Ess-, Trink- und Kochgeschirr und Petroleum Proben zu entnehmen, die dann einer amtlichen Untersuchung unterzogen werden. Die Strafen sind sehr hoch. Auf Fälschung von Genussmitteln und wissentlichen Verkauf derselben steht Gefängnis bis zu 6 Monaten und (oder) Geldbusse bis zu 1500 Mark; ist die Fälschung eine gesundheitsschädliche, so erfolgt Gefängnisstrafe bis zu 5 Jahren, und Zuchthausstrafe bis zu 10 Jahren, falls der Tod eines Menschen dadurch veranlasst worden. Die Strafbestimmungen unseres Gesetzes liegen uns noch nicht vor, sie werden aber wohl nicht so drastisch sein.

Das ist vielleicht auch nicht angebracht. Die Sache ist ein Versuch, aber einer in der rechten Richtung und die Zeit wird lehren, welche Bestimmungen hinzugethan oder abgethan werden müssen.

Ein Brief aus Alaska.

(Aus einer amerikanischen Zeitung).

Dawson City, 1. April 1899.

Ich glaube, Ihnen und Ihren Lesern, meinen früheren Geschäftsvettern, diesen Brief schuldig zu sein.

Die viel besprochene Frage: »Warum hat Herr Cook sein Geschäft an den Nagel gehängt?« ist eigentlich noch nie ordentlich beantwortet worden. Nun, ich will Rede und Antwort stehen, und zwar auf irische Manier.

Warum sollte ich in voller Manneskraft noch weiterhin Sirup kochen, wenn einem noch soviel andere ebenso »süsse« Sphären, sich nützlich zu machen, offen stehen.

Sie kennen ja meinen Hang zum Reisen, und dass ich mich nie zu Hause fühlte, ausser wenn ich im Auslande herumreiste.

In meinen jüngeren Tagen war ich begeistert für die militärische Laufbahn, und trat, als ich das genügende Alter erreicht hatte, in das Königliche Ingenieur-Corps zu Glasgow ein, worauf ich mich dann später bei der Königlich Irischen Schutzwachmannschaft (einer Art Gendarmerie) zu Dublin engagieren liess; leider aber musste ich bald meine Demission einreichen, da ich herzleidend war, obgleich die jungen Damen damals behaupteten, mein Herz sei durch eine zarte Neigung in Mitleidenschaft gezogen.

Mein Ahne väterlicher Seite war auch dem Militär mit Leib und Seele ergeben, und von ihm erbte ich wahrscheinlich die Militär-Passion, so dass mir als grösstes Ideal ein hoher militärischer Titel erschien, etwa der eines Generals oder eines Obersten. Als mir nun der Konsultitel in Dawson angeboten wurde, wusste ich wohl, dass dies »ins Exil wandern« hiesse, doch um den grossen und ruhmreichen Onkel Sam im Auslande zu vertreten, wenn auch im Exil, und für den Rang und Titel eines »Obersten« opferte ich mich natürlich zum Besten meines Vaterlandes.

Sie haben doch gewiss alle schon von Dawson als Minen-Distrikt, wie auch von dem grossen Reichtum dieses Landes, seinem Eldora, Bonanza, Dominion, Hunker, Gold Run, Gold Bottom, Too much Gold und anderen Minen in Klondike, gehört.

Es muss Ihnen wie ein Märchen geklungen haben, aber es hat sich oft genug ereignet, dass ein armer Mann dadurch, dass er ein Loch ausgrub, plötzlich reich wurde. Aber ach! Während viele grossen Erfolg aufzuweisen hatten, haben auch Tausende alles verloren und sind gestorben und verdorben, mit allem zerfallen, angeekelt, und hinterliessen nicht einmal ihren Segen.

Auf Schnelligkeit und Sachkenntnis kommt es bei diesem gefährlichen Rennen garnicht an, denn die reichen Goldadern werden in den seltensten Fällen von den erfahrenen Schatzgräbern aufgedeckt.

Der Neuling, der erste beste dahergelaufene Gelbschnabel hat meistens mehr Glück, als der erfahrene Goldsucher. Es ist eben ein Hazard-Spiel. Ich habe z. B. ein Stück Land, einen Anteil an einer Mine, für 1000 Dollar in baar erworben, und erhielt dafür als Gegenleistung ein kleines freundschaftliches Trinkgeld, sodass ich sie nun für ein Viertel ihres ursprünglichen Wertes gern losschlagen würde.

Andererseits erwarb ich z. B. einen viertel Anteil einer Mine, auf einem anderen Platze belegen, für ein Ei und Butterbrot, den ich jetzt nicht für den zehnfachen Betrag des Kaufpreises hergeben würde.

Anteile, die im vorigen Jahre für 30 Dollars abgegeben wurden, sind heute die allerreichsten im Umkreise. Daraus können Sie sehen, was für ein Lotterie-Spiel es ist.

Einige Minen im Schwefel-Creek, welche im letzten Dezember von den Arbeitern als wertlos aufgegeben waren, zählen heute zu den reichsten des Landes.

Entweder hat man Glück oder Pech, rouge ou noir, »sein oder nicht sein, das ist die Frage«.

Es kommt mir vor wie ein Zuckerwarenfabrikant, der einen neuen Zehn Pfennig-Artikel in den Handel bringt, denselben »Pasa« benennt und — — er ist ein gemachter Mann.

Ein anderer bringt eine neue Marke »Chewing Gum« auf den Markt, nennt sie »Yucatan«, und bald kann er sich Dampf-Lustyachten und Rennpferde kaufen und wahre Völkerfeste wie ein Nabob geben.

Der Winter in Dawson City ist erträglich, es finden viele gesellschaftliche Unterhaltungen statt, auch giebt es hier mehrere gute Hotels und zwei gute Klubs, sodass der Winter meistens angenehm und schnell verstreicht.

Der Schrecken und die Furcht vor den langen dunklen Tagen war ein Märchen. Wir hatten zwar für ca. einen Monat nur während sechs Stunden Tageslicht, aber das ist ja auch nicht so schlimm.

Auch die grosse Kälte mit ihren Leiden ist arg übertrieben.

Unser kältestes Wetter war vom 8. bis 15. November 1898 und die längste aufeinander folgende Reihe kalter Tage war im Januar.

Während des ganzen Monat März hatten wir das herrlichste Frühlingswetter. 0 Grad sind hier ebenso viel wie 40 Grad Fahrenheit über 0 in Philadelphia. — Kein Wind, alles ruhig und wenig Schneefall.

Dawson ist kälter, da es Wind und Wetter durch die Minen-Distrikte mehr ausgesetzt ist.

Alles was man sich in den Vereinigten Staaten von Dawson erzählt, ist übertrieben, ausser den hohen Preisen von Lebensmitteln, die sogar noch höher sind, als man im allgemeinen annimmt.

Was die Konsular-Thätigkeit anbelangt, so bringt sie Verhöre und Revisionen mit sich, nichts als Prüfungen und Trübsal, ja es ist wirklich wahr: »Das Haupt, das eine Krone trägt, liegt unbequem«.

Im letzten Sommer war das Konsulat, obgleich

demselben nur etwa 20 000 bis 30 000 Bürger der Vereinigten Staaten unterstellt sind, ein regelrechtes allgemeines Auskunfts-, Informations-, Nachweisungsbureau, Adressenkontor, Melde- und Nachfrageamt.

Ich musste das Webster- und Worcester-Diktionär fast auswendig wissen, war ein personifiziertes Lexikon, ein encyklopädisches oder Sach- und Fach-Wörterbuch auf allen Gebieten, ferner musste ich wohl oder übel als Autorität in den Minen-Gesetzen des Landes und meines Vaterlandes gelten, mit einem Wort, ich war ein regelrechter Philadelphia-Rechtsanwalt; und doch habe ich trotz meiner langen und verschiedenartigen Erfahrung in Geschäftssachen Fehler genug begangen.

Ich will Ihnen gleich ein Beispiel meiner Thätigkeit anführen.

Eines schönen Morgens klopfte man, etwas früher als gewöhnlich, an die Thür, ich rufe kräftig »Herein«, man kommt, und es entspinnt sich die folgende geistvolle Unterhaltung: »Ist dies das Konsulatsbureau?« »Ja, was wünschen Sie?«

»Ich habe einen Hund auf dem Lande gekauft, und als ich am Flusse entlang ging, verlor ich ihn, nun wollte ich den Konsul bitten, mir dabei behilflich zu sein, ihn (den Hund) wieder aufzufinden.«

Ich erwiedere darauf: »Mein lieber Herr, gehen Sie zur Polizei und bringen Sie dort Ihre Beschwerde vor.«

»Ja, aber der Konsul soll mit mir kommen und mir helfen.«

»Der Konsul ist leider jetzt gerade verhindert, mein Herr, seine Zeit ist momentan von Bipeden besetzt, sodass er sich zu seinem grössten Bedauern den Quadrupeden unmöglich widmen kann, adieu!!«

Nie hat jemand die Thür so kräftig zugeschlagen!

Voilà, ein anderes Interview; eine gesunde, kräftige, dralle Demoiselle erscheint auf der Bildfläche, hübsch und adrett zum Ausgehen gekleidet, mit welcher ich alsbald das folgende Zwiegespräch führe:

»Sind Sie der Herr General Mc. Cook?« »Zu dienen, mein Fräulein!«

»Ich möchte Ihre Güte in Anspruch nehmen. Ich habe mir ein wenig Geld zurückgelegt. Nun möchte ich mir auf ehrliche Weise noch etwas dazu verdienen, ich habe keine Lust, wie die andern Mädchen in Variétés oder Theatern aufzutreten, ich will diverse Waren mit nach der amerikanischen Seite hinübernehmen und möchte Sie um einen Brief für das Zollamt daselbst bitten.«

Während der Unterhaltung wuchs mein Interesse und wir rückten einander näher.

»Wo kauften Sie denn Ihre Waren?«

»Ich habe sie in Dawson gekauft.«

»Welche Art von Waren wollen Sie denn mitnehmen?«

»Ich wollte 50 Gallonen Whisky mitnehmen.«

»Mein verehrtes Fräulein«, sagte ich, »Sie haben keinen Brief nötig. Nehmen Sie die 50 Gallonen nur mit, die Leute haben nicht viel Whisky. Machen Sie nur am ersten Lager Halt, sagen Sie dem Zollbeamten, was Sie bei sich haben, und er wird Ihnen nur zu gerne behilflich sein, es möglichst schnell los zu werden.«

Ein junger Mann besuchte mich kürzlich und fragte:

»Ist Oberst Mc. Cook anwesend?«

»Womit kann ich Ihnen dienen, mein Herr?«

»Ich habe neulich gehört, dass Sie Nachricht nach Washington gesandt hätten, dass zwei Kriegsschiffe hergeschickt werden sollten, um diejenigen aufzunehmen, die durch das Uebertreten des Flusses ihr Hab und Gut verlieren.«

»Wissen Sie vielleicht«, erwiederte ich, »wie tief der Yukon ist?«

»Von 2½ bis 4 Fuss!«

»Na, also, wie sollte hier wohl ein Kriegsschiff heraufkommen?«

»Ja, das weiss ich auch nicht, mein Herr, aber das Gerücht ist überall verbreitet, Sie hätten die besagte Nachricht nach Washington übermittelt, und dann würden die Schiffe doch in jedem Falle kommen.«

Ausser solchen Vorfällen, wie die oben erwähnten, sind die Pflichten eines Konsuls hierzulande sehr drückende.

Dieser Posten hat sich allmählich zu einem der wichtigsten, den der Präsident zu vergeben hat, entwickelt.

Ich habe Entscheidungen unter meinen Landsleuten zu treffen, da die meisten unter ihnen den Rechtsanwalt nicht bezahlen können.

Man befragt mich in tausend Sachen um Rat, und häufig genug werde ich von Galgenvögeln aufgefordert, die Lage ihrer Affäre zu beurteilen.

Ich habe in manchen Fällen günstig auf sie eingewirkt, aber die meisten Urheber dieser schmutzigen Affären sind konfessionelle Verbrecher, deren Aufenthalt in jedem Lande schädlich wirkt und die den Bewohnern auf alle mögliche und unmögliche Art Schaden zufügen.

Wir haben sogar eine Zuckerwarenfabrik, die der Herren Cottrell & Co., in Dawson.

Ein Inhaber der Firma arbeitet für S. T. Whitman & Sohn und C. Reichle in Philadelphia.

Da aber zu Weihnachten solch riesige Quantitäten von Zuckerwaren hier eingeführt wurden, so war viel zu viel Ware am Markte, sodass die Detail-Preise im Vergleich mit den vor sechs Monaten erzielten ganz beträchtlich gesunken sind.

Die Herstellungskosten von Zuckerwaren in Dawson sind sehr beträchtlich, da das Material sehr hoch im Preise steht, wie auch die Mieten und Feuerung.

Während einer kurzen Periode konnte man im vorigen Sommer Zucker zu 25 Cents pro Pfund kaufen. Dann aber stiegen die Notierungen rapide, sodass der Zucker jetzt mit 75 Cents bis 1 Dollar pro englisches Pfund einsteht.

Im Folgenden gebe ich einige Detailpreise, welche in Dawson gäng und gäbe sind:

Crême-Bonbons	pro engl. Pfund	2,—	Dollars
» Waffeln	» » »	2,—	»
Cocosnuss-Platten	» » »	2,—	»
» Bonbons	» » »	2,—	»
Crême-Chocolade-Drops	» » »	2,50	»
» Datteln	» » »	2,—	»
» Wallnüsse	» » »	2,—	»
Frucht-Pasten	» » »	1,50	»
Gummi-Drops	» » »	1,50	»
Lakritzen-Drops	» » »	1,50	»
Husten-Drops	» » »	1,50	»
Erdnuss-Braunzucker	» » »	1,50	»
Butter-Scotch	» » »	1,—	»
Zucker-Stangen	» » »	1,50	»
Gemischte Phantasie-Bonbons	» »	2,—	»
Einfache gemischte	» » » »	1,50	»
Karamell	» » »	2,—	»
Eibisch (Marshmallow)	» » »	2,—	»
Gebrannte Mandeln	» » »	2,—	»
Butterblumen (buttercup)	» » »	2,—	»
Imperial (Kaiserliche)	» » »	2,—	»
Plätzchen	» » »	2,—	»
Linden-Drops	» » »	2,—	»
Gummi (Chewing Gum)	pro Packet	0,25	»
Lakritzen-Stangen	pro Stück	0,25	»
glas. Ananas	pro engl. Pfund	4,—	»
» assortierte Früchte	» » »	4,—	»
kleine glas. Erdnüsse	» » »	0,25	»
Cocosnüsse	pro Stück	1,50	»
» (im letzten Juni)	» »	4,—	»
» (in Stücken)	pro engl. Pfund	1,—	»

Aroma	pro Unze	1,—	Dollar
Stärke	pro engl. Pfund	0,50	»
Ungesüsste Chocolade	» » »	1,50	»
Gesüsste »	» » »	1,—	»
Säure	» » »	2,—	»
Farbe	pro Unze	1,50	»
Mandeln, Wallnüsse in Schalen	pro engl. Pfund	1,—	»
» » ohne Schalen	» » »	3,—	»

(1 Dollar = ca. 4,20 Mark.)

Wassermelonen erzielten im vorigen Sommer pro Stück einen Preis von 25,— Dollar.

Das Zuckerwarengeschäft ist nur während der Sommermonate lukrativ, im Winter sind alle Transaktionen und Geschäfte in Dawson ruhig, da die Leute dann in den Minen arbeiten.

Auch sind im Geschäftsbetrieb stets Verluste zu befürchten, erstens der Feuersgefahr wegen, und zweitens wegen der beständigen enormen Schwankungen der Preise, welche das Geschäft zu einem äusserst riskanten gestalten, sodass sich eigentlich nur grosse Kompagnien daran wagen können, die Millionen hinter sich haben und sozusagen die Preise diktieren.

Der Winter wird in Dawson dem Sommerwetter vorgezogen, da die Gefahr einer Typhus-Epidemie fast in jedem Jahre droht.

Die Ansammlung von Schmutz, der auf den Strassen und Alléen liegt, auf welchen nun die Sonne den ganzen Tag scheint, ruft einen Geruch hervor, der keineswegs angenehm für das Riechorgan ist.

In diesem Jahre wollen wir Drainage-Anlagen bauen, welche diese faulenden Stoffe wegführen sollen, leider ist aber der Boden derartig, dass der Schmutz, den Morast wieder durchdringt, und der ungesunde Geruch und dessen Folgen wieder auf uns zurückfallen.

Ich hoffe, dass in diesem Jahre nicht wieder eine so schreckliche Epidemie entstehen wird, wie es im letzten Jahre der Fall war.

Zeitungen bekommen wir im Jahre kaum jemals zu Gesicht. Die Post kommt sehr unregelmässig. Zeitungen aus New-York und Philadelphia werden manchmal mit 1,50 Dollar pro Exemplar bezahlt.

In einem Jahre wird die Lage der Dinge sich schon bessern, und Dawson wird, wenn erst mehr wohnliche Stadtviertel entstehen, bald auf derselben Höhe stehen wie andere Städte, die in derselben Polhöhe belegen sind.

Hochachtungsvoll (gez.) J. C. Mc. Cook.

Mehrfach prämiirt.

Detmolder Biscuit- u. Cakes-Fabrik

C. Pecher, Detmold

liefert

Biscuits und Cakes

in anerkannt vorzüglicher Qualität.

SPEZIALITÄTEN:

- Orion
- Russisch Brot
- Detmolder Waffeln.
- Weihnachtsbiscuits.

Lebhafter Grossistenverkehr!

Gegründet 1870.

Cakes-, Biscuit-, Waffel- und Marzipan-Fabrik

von

Erich Benkendorff

Radebeul-Dresden

empfiehlt den Herren Fabrikanten und Grossisten des In- und Auslandes

als Spezial- und Massenartikel

Marzipan-Cigarren 

in allen Grössen und feinster Qualität

1 Pfg.- und 2 Pfg.-Waffeln 

Wiener Thee-, Dessert-, Frucht-, Eis-Waffeln mit feinsten Füllungen;

Nougatwaffeln, Muscheln, Hohlhippen u. s. w.

Waffelböden in allen Formen und Grössen.

ff. Cakes und Biscuits

„Saxonia", „Albert", „Marie" u. s. w.

Tannenbaum-Konfekt.



Bemusterte Offerte steht gern zu Diensten.



Prima, doppelt gereinigte

POTTASCHE

Marke C. A. O. nur für Cacaopräparierung

(Kalium carbonicum bis depuratum granl.)

fabriziert und liefert in stets

gleichmässiger, garantiert tadelloser Qualität

die

Chemische Fabrik Dr Hensel & Co.

Lesum bei Bremen.

Für Deutschland in Fässern von 25, 50 und 250 Kilo.

Für Uebersee in Blechkanistern von 25 Kilo, vier pro Kiste.

Alle Sendungen frei ab Bahnhof Lesum.



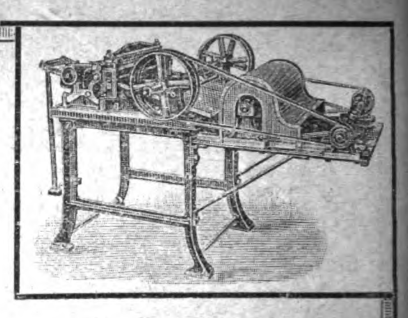
Sämmtliche

Maschinen und Apparate

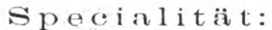
zur

Zuckerwarenfabrikation

liefern:

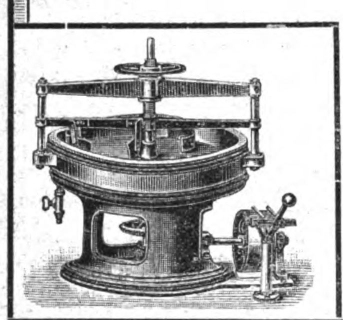


Paul Franke & Co., Maschinenfabrik



Leipzig-Plagwitz.

Specialität:



Maschinen für feine Schweizerbonbons (Patent- und plastische Bonbons), sowie für gewöhnliche Caramelbonbons. — Boltjenmaschinen. — Bonbonausstecher. — Küchelmaschinen. — Dragéemaschinen. — Fondanttabliermaschinen. Wärm- u. Kühltische verschiedener Konstruktion.

Ganze maschinelle Einrichtungen für Bonbonfabriken.



Dampfkesselraum.

Maschinenraum.

Arbeitsraum.

Wegelin & Hübner

HALLE A.S.

Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-, Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.

Kühlraum.

Vorraum.

1899. V. Jahrgang. **No. 103.** Hamburg, 5. August 1899.



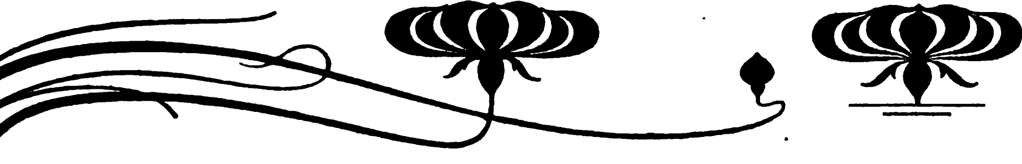
Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. O. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Inhalt dieser Nummer:

Die Konvention deutscher Chocoladefabrikanten.

Die Aussichten, dass die Konvention deutscher Chocoladefabrikanten recht bald über den guten Willen hinaus wachsen würde, haben sich erfüllt. Am 17. Juli erklärten die untenstehenden 44 Firmen*), dass sie getreulich die Bestimmungen halten wollten und seitdem sind weitere zehn Firmen, wie wir hören, dazu gekommen. Einige andere Firmen, die sich noch nicht so schnell entschliessen konnten, haben durch Rundschreiben an ihre Agenten und Reisende erklärt, dass sie zwar der Konvention noch nicht beige-

*) Altona-Bahrenfeld: A. L. Mohr.
Altona-Ottensen: Hönig & Bauhardt. C. H. L. Gartmann.
Berlin: Hoffmann & Thiede. André Mauxion. Werckmeister & Retzdorff.
Braunschweig: Wittekop & Co.
Bremen: Hachez & Co. H. Riedemann.
Breslau: Wilh. Böse. Oswald Püschel.
Dresden: Gerling & Rockstroh. Hartwig & Vogel. Jordan & Timaes. G. Kynast. Petzoldt & Aulhorn. Rich. Selbmann.
Düsseldorf: J. H. Branscheid.
Essen: Herm. de Giorgi.
Flensburg: Flensbg. Choc.-Fabr. G. m. b. H.
Frankfurt a. M.: Gebr. de Giorgi.
Frankfurt a. O.: Gebr. Weise.
Freiburg i. B.: Merck & Ahrens.
Gräfrath b. Düsseldorf: Gebr. Hillers.
Halle a. S.: Fr. David Söhne. Bernh. Most.
Hamburg: P. W. Gaedke. Reese & Wichmann.
Hannover: Eduard Kleefeld. B. Sprengel & Co.
Herford: Barmeier & Flachmann. de Fries & Beckmann.
Köln: Hewel & Veithen.
Leipzig: Gebr. Baader. C. R. Kässmodel. Knape & Würk. Schwarz & Grosse. Thurm & Wunder Nfl.
Leipzig-Lindenau: Andreas & Glorius.
Leipzig-Neu-Schleussig: F. O. Richter.
Norden: T. J. Heddinga.
Posen: Frenzel & Co.
Stuttgart: Verein. Fabriken Moser-Roth. Staengel & Ziller.

treten wären, dass aber die von ihr festgesetzten Mindestpreise auch für ihre Offerten gelten sollten. Unter diesen Firmen soll auch die Firma J. G. Hauswaldt, Magdeburg, sein, was uns freut.

Wenn nun doch alle die Firmen, die noch heute konventionsscheu beiseite stehen, sich eine genaue Berechnung aufmachen wollten, um sicher zu sehen, dass eine Besserung der wirtschaftlichen Verhältnisse innerhalb unserer Industrie nicht anders möglich ist, als dass die von den Konventionsbestimmungen betroffenen, seit Jahren im Preise gedrückten Fabrikate zu einheitlichen Sätzen verkauft werden! Wir kennen im Lande keine andere Industrie, die der Preisbestimmung eines Teiles ihrer Erzeugnisse gegenüber so machtlos ist, wie die Cacao und Chocoladenindustrie, und Landesgespräch ist es unter Grossisten und Händlern, dass ein tüchtiger Einkäufer Cacao und Chocoladen zu jedem Preise und aus jeder Fabrik erstehen könne. Hat eine Fabrik die billigste reine Haushalt-Chocolade das ganze Jahr hindurch zum richtig berechneten und bescheiden im Nutzen gehaltenen Preise von 75 Mark den Zentner geliefert, dann kommen andere und suchen den Lieferanten zu verdrängen. Das ist der Geschäfte Lauf so und könnte Niemanden schmerzen, wenn nicht dieses Verdrängen lediglich durch Preisdrückerei vor sich ginge. Jede Preisherabsetzung aber bei einer so knapp berechneten Ware muss durchaus eine Verschlechterung der Qualität zur Folge haben und so ist es denn gekommen, dass im Markte Chocoladen umlaufen, die keinem Menschen einen Genuss bringen können.

Hier tritt die Konvention ein. Sie giebt als Mindestpreis für garantiert reine Chocolade in Tafeln von nicht unter 80 Gramm in kleinen Kisten und Kartons den Satz von 154 Mark pro 100 Kilo an und ermässigt diesen Preis bei 50 Kilo um 4 Mark, bei 500 Kilo um 10 Mark pro 100 Kilo, so dass die Grossisten ihre Chancen haben. Die aus derselben Masse hergestellte Bruch-, Krümel- und Brocken-Chocolade soll nicht unter 150 Mark im kleinen, 140 Mark im grossen, und Pastillen oder Plätzchen sollen nicht unter 156 Mark im kleinen und 146 Mark im grossen, d. h. von 500 Kilo an, gehandelt werden.

Es liegt nahe, dass Uneingeweihte, jeder Art von Ringbildung, wenn diese im Grundprinzip die Preisbildung beeinflussen will, misstrauisch gegenüberstehen, weil diese stets argwöhnen, es handle sich um die Ausbeutung der Konsumenten. So fanden wir kürzlich in verschiedenen Zeitungen Anspielungen darauf, dass es wohl in der Chocoladenindustrie nicht so schlimm stehen könne, wie man von konventionsfreundlicher Seite schildere. Nun, diese Herren werden höflichst gebeten, sich einige Gordian-Nummern aus den letzten Jahren kommen zu lassen; sie werden dann ihre Fragezeichen zurückziehen.

Eine billigste reine Haushalt-Chocolade kann bestehen aus reinen Cacaokernen und Zucker, oder aus Cacaokernen, Zucker, Cacaobutter und Gewürz oder Vanille. Die Konvention schreibt einen Mindestgehalt von 65 Prozent an Zucker vor. Da 65 Prozent Zucker durch 35 Prozent Cacaokerne nicht oder höchst selten gebunden werden können, so ist ein Zusatz von Cacaobutter in den meisten Fällen nötig.

Suchen wir den Einkaufspreis einer solchen billigsten reinen Chocolade, so finden wir den folgenden:

Anfang August kostet Staubzucker 26 bis 27 Mark, rohe Cacaobohnen, gesunder Qualität, 60—65 Mark unverzollt: es kostet dann die aus gerösteten und geschälten Cacaobohnen gewonnene Cacaomasse pro Zentner 116,25 Mark; Cacaobutter kostet 1,60 Mark pro Pfund. — In Ansatz kommen also

30 Pfd.	Cacaomasse à 116,25	34,88 Mk.
5 »	Cacaobutter à 160	8,— »
65 »	Melisstaubzucker à 27	17,55 »
		60,43 Mk.



Transport 60,43 Mk.

Dazu

Vanille und Gewürz für ca. 1,50

Fabrikationsunkosten:

Mischen, Walzen, Einformen, Kühlen, Ausformen, Verpacken, Kiste, Fracht u. s. w. 9,— 10,50 »

ergiebt 70,93 Mk.

als Einkaufspreis für einen Zentner reiner Haushalt-Chocolade.

Mit 75 Mark soll der Zentner verkauft werden! Vom Einkaufspreis, also von 75 Mk., gehen noch die eigentlichen Handelsspesen, die Provisionen und Reisespesen, Gehälter des Kontorpersonals, Verluste bei faulen Kunden u. s. w. ab. — Wie hoch, bei solcher Rechnung, der Tages- und Jahresgewinn eines Chocoladefabrikanten sein kann, ist leicht zu finden. Nicht weit über den Lohn eines Maurerpoliers steht er, wenn eine Fabrik nicht nebenbei besser lohnende Artikel produziert. Für Cacaopulver haben wir heute an anderer Stelle eine Berechnung aufgestellt. Beim Kalkulieren des Cacaopulvers wird immer der Grundfehler gemacht, dass man wie folgt, falsch ansetzt.

Man sagt, ich nehme 300 Pfund fette Cacaomasse, die mir, wenn die rohen Bohnen 65 Mk. kosten, zuzüglich Zoll und Fracht, Verluste beim Brennen und Schälen à 116,25 Mk. = 348,75 Mk. kosten. Hiervon presse ich 90 Pfund Cacaobutter ab, verkaufe diese à 1,60 = 144 Mk. und erhalte dann für restliche 210 Pfund Cacaopulver einen Einstandspreis von 348.75 Mk.

minus 144.— »

von 204.75 Mk.; das macht 98 Pf. für's Pfund Cacaopulver. Verkaufe ich das nun mit 115 bis 120 Mk. den Zentner, dann habe ich ein gutes Geschäft gemacht.

Diese Rechnungsart ist gänzlich falsch. Der Fabrikant bekommt für 300 Pfund Cacaomasse, die ihm 348,75 Mk. kosten und auf die er von da an bis zu dem Augenblick, wo er fertiges Cacaopulver und fertige filtrierte und geformte Cacaobutter hat, noch mindestens 20—25 Mk. Kosten hat, also folgende Beträge:

für 90 Pfd. Cacaobutter à 160 = 144.— Mk.
210 » Cacaopulver à 115 = 241.50 »

zusammen 385.50 Mk.

u. hatte selbst Kosten in Höhe von 348.75 Mk.
und 25.— »

373.75 Mk.

Ihm bleibt also, bei dem hohen Butterpreise von 160 Mk. pro Zentner und einem Verkaufspreise von 115 Mk. pro Zentner Cacaopulver an 300 Pfund-Fabrikate im Betrage von 385,50 Mk. ein Bruttogewinn von baren 12 Mk. Von diesen 12 Mk. sollen alle Vertriebsspesen, alle Gehälter, Provisionen, Reisespesen, Verluste getragen werden! —

Wie rechnen nun die Fabriken, die heute gar ihr Cacaopulver mit 105 Mk. absetzen?

Die Konvention setzt einen Mindestpreis von 120 Mk. pro Zentner Cacaopulver fest, wenn der Besteller mehr als 500 Kilo kauft; 130 Mk., wenn kleinere Quanten bezogen werden.

Kann eine Industrie sich mit bescheideneren Gewinnen begnügen? —

Warum aber bleiben noch viele Firmen der Konvention fern?

Die eine Reihe sagt: wir haben überhaupt noch nie billiger verkauft, als jetzt von der Konvention festgesetzt ist, und wenn alle anderen unsere Preise hielten, brauchten wir keine Konvention. Schön! Mögen einige Firmen hierbei die lautere Wahrheit sprechen, an einigen Stellen hat es sich aber doch gezeigt, dass thatsächlich billiger verkauft worden ist. Aber möchten diese Firmen doch ja bedenken, welchen moralisch starken Eindruck es macht, wenn offiziell und ganz zweifelsfrei gezeigt werden kann, dass sie die Preise halten. So lange es bei der einfachen gewundenen Zusage bleibt, ist den Agenten und Reisenden eine solche freie Firma immer verdächtig und wenn die Kunden von ihr behaupten, sie liefere billiger, so fehlt eben jede Handhabe, das Gegenteil zu beweisen, so lange die Firma nicht zur Konvention gehört.

Die andere Reihe sagt: Wir sind »im Prinzip« gegen jede derartige Ringbildung! Dies ist nun eine Phrase. Wir sind auch dagegen und alle heute zur Konvention gehörenden Firmen sind gewiss »im Prinzip« auch dagegen. Aber wenn die Verhältnisse einmal so hart geworden sind, wie sie zur Zeit liegen, dann wählt der verständige Mann von zwei Uebeln immer das Kleinere, und das ist augenblicklich der Beitritt zur Konvention.

Die dritte Reihe sagt: wir wollen wohl beitreten, wenn X und Y, die meine schärfsten Konkurrenten sind, beigetreten sind. Gut, man bedenke aber doch, dass diese X und Y genau aus demselben Grunde nicht schon zugesagt haben. Man gehe voran, dann werden X und Y schon folgen!

Die vierte Reihe sagt: Das wird ja doch nichts; in unserer Industrie ist eine derartige Einigung gar nicht möglich und nicht zu halten! — Darin liegt aber doch eine gegenseitige Verdächtigung! Wer seine Unterschrift hergiebt, zu dem haben wir das Vertrauen, dass er auch weiss, dass er ehrlos handelt, wenn er eines schäbigen Nickels wegen sein

gegebenes Wort bricht. Bis heute sind noch keine Verletzungen vorgekommen und die erste, die Uebergangszeit, ist die schlimmste. Das beweist, dass ein derartiger Unkenruf ganz unberechtigt ist.

Unser Vertrauen, dass über kurz oder lang die heute noch fehlenden grossen deutschen Firmen den vorangegangenen Kollegen folgen und die dargebotene Hand zur Aufrichtung besserer wirtschaftlicher und gemütlicherer persönlicher Verhältnisse, nicht ausschlagen werden, mögen wir nicht sinken lassen. Hoffentlich können wir das nächste Mal schon melden, dass statt 54 die doppelte Zahl zu den Konventionsfirmen gehört und dass alle Konventionsscheuheit aus unserer Industrie verschwunden ist. R. d. G.



Richtig kalkulieren!

Wenn auch augenblicklich recht hohe Cacaobutterpreise gelten, so stehen doch mit diesen, die sehr niedrigen Cacaopulverpreise, die von einigen Fabriken angesetzt sind, nicht in Einklang. Es ist falsch und unvorsichtig auf Grund plötzlich getriebener Butterpreise die Kalkulation bei der Cacaopulverfabrikation umzustossen, und zu weit herabgesetzten Preisen Cacaopulver auf den Markt zu werfen. Eine Erhöhung der Einzelpreise für Cacaopulver, wenn die Butterpreise wieder gesunken sein werden, ist sehr schwer durchzuführen. Auf lange Zeit hinaus sind Händler und Konsumenten verwöhnt worden, den Schaden hieraus haben die Fabrikanten.

Kalkulationsschema.

Wenn die Cacaobutter nach Abzug aller Spesen dem Fabrikanten mit 140 Mark pro Zentner abgekauft wird, so stellen sich die Einkaufspreise des Cacaopulvers folgendermaassen:

Wenn rohe Bohnen kosten pro Zentn.	Dann kosten sie mit Fracht und Zoll	Die fette Cacaomasse daraus kostet	Wird die Butter verkauft z. Einkaufspreis von	Dann kostet das Cacaopulver im Einkauf
45	65	95	140	85 Mk.
50	70	101.50	140	94 »
55	75	106	140	100 »
60	80	110	140	106 »
65	85	116.25	140	115 »
70	90	123	140	125 »
75	95	130	140	134 »

Schalten wir die Preise von 45—60 Pf. für rohe Cacaobohnen aus, weil heute unter 65 Mk. pro Zentner kein deutscher Cacaofabrikant gesunde Bohnen unter den Händen hat, so kommen wir zu folgendem Resultat. Aus diesem Cacao kosten 300 Pfund fette Cacaomasse, wie sie von der Mühle herunterläuft.

300 Pfund à 116,25 Mk. = 348.75 Mk.
Die Arbeit des Pressens, Butterformens, Kühlens, Einpackens, das Mahlen und Sieben der Presskuchen einschl. der General-Unkosten für Gebäude, Amortisation, Steuern und Abgaben kostet pro Zentner Masse 9 Mk. = 27.— »
Zusammen 375.75 Mk.

Also die aus 300 Pfund Cacaomasse gewonnenen 90 Pfund Butter und 210 Pfund Cacaopulver kosten dem Fabrikanten **im Einkauf** 375,75 Mark. Da auf den Vertrieb an Verkaufsspesen, Frachten u. s. w. durchschnittlich 10 Prozent vom Verkaufspreise fallen, so muss der Fabrikant mindestens 25 Prozent auf den Einkaufspreis aufschlagen, wenn er bestehen will. Aus den 375,75 Mark als Einkaufspreis müsste also ein Verkaufspreis von 469,65 Mark entstehen. Verkauft er die 90 Pfund Butter mit 1,40 Mark das Pfund, so hat er dafür 126 Mark gelöst; es bleiben 469,25 Mark
÷ 126,— »
343,65 Mark

für 210 Pfund Cacaopulver. Das macht 164 Pfg. pro Pfund als niedrigsten und scharf und richtig gerechneten Verkaufspreis.

Wie ist es möglich, dass Cacaopulver von deutschen Fabrikanten zu 105—110 Mark pro Zentner im Markt gehalten wird?

Es ist selbstverständlich, dass grosse, speziell auf die Fabrikation von Cacaopulver eingerichtete Fabriken, einen etwas billigeren Einstandspreis ihres Cacaopulvers finden werden; diese werden statt auf 164 Mark wohl auf 154 Mark kommen, beim Rohcacaopreise von 65 Mark. Kleinere Fabriken aber werden obige Berechnungsart mit ruhigem Gewissen als gültig ansehen können.

Cacaobutter und Cacacaopulver.

Vor Jahr und Tag haben wir uns eine sogenannte »holländische Buttertabelle« gemacht, auf der wir den jedesmal in Auktion bezahlten Centpreis in deutsche Pfennige umgerechnet, nachlesen konnten. Diese Tabelle fängt an mit 50 cents pro Pfund und hört auf mit 80 cents und sie hat noch nie versagt. Seit dem letzten Dienstag haben wir aber die Tabelle bis auf 90 cents vor-

läufig erweitert, weil in der an diesem Tage abgehaltenen Butterauktion Preise zwischen $83^{1}/_{2}$—$87^{3}/_{4}$ cents bezahlt worden sind. Diese Preise sind noch nie dagewesen — darum versagte unsere Tabelle.

Im Jahre 1890 brachte der Oktober-Monat den hohen Preis von 82 cents. Darüber hinaus war weder vorher, noch ist nachher ein höherer Preis vorgekommen. Dass im heissen Sommer, zu Anfang August, die Cacaobutter einen Durchschnittspreis von 86 cents erzielt, was für Deutschland plus Zoll rund 168 Mark pro Zentner machen würde, wenn Deutschland von Holland kaufen müsste, lässt nur eine kleine Hoffnung aufkommen, dass wir dieses Jahr noch wieder niedrigere Preise bekommen. Aber auch bei Cacaobutter giebt es eine Preis-Grenze, die nicht überschritten werden kann. Uns scheint es so, als ständen wir bei einem Preise von 86 cents pro $^{1}/_{2}$ Kilo nur einige Schritte davon.

Deutschland ist zwar nicht auf den Bezug von Cacaobutter aus Holland angewiesen, aber die in Deutschland gültigen Preise werden doch, nach wie vor, wenn auch nicht durch die Auktionspreise festgesetzt, so doch stark beeinflusst. Deutsche Käufer brauchen heute für deutsche Butter noch nicht 86 cents = 145 Mark plus 22,50 Mark Zoll = also 167,50 Mark für den Zentner Butter zu bezahlen; es wurde in letzter Zeit noch zu 160 Mark angeboten. Aber auch diese Preise sind weit über den Satz hinausgerückt, der als berechtigt oder normal gelten kann; sie bringen die eine Reihe von Chocoladenfabrikanten in ein Abhängigkeitsverhältnis zu den andern; sie bringen den Butter-Käufern durch viel zu hohe Einstandspreise Verlüste und den Butter-Verkäufern — keinen Gewinn. Das klingt zwar paradox, stimmt aber: es ist seit Jahren das eifrigste Bestreben deutscher Cacaofabrikanten, die Preise für Cacaopulver um zehn Mark pro Zentner zu werfen, sobald die Butterpreise um fünf Mark gestiegen sind.

Dass hohe Butterpreise für die Cacaoindustrie ruinierend wirken, ist von verständigen Fabrikanten längst anerkannt, das ist auch schon in der ersten Nummer des Gordian auf Seite sieben vor vier Jahren ausgesprochen worden, als damals der Verband deutscher Chocoladefabrikanten durch den Bundesrat und Reichstag den Einfuhrzoll für Cacaobutter auf 45 Mark bringen liess. Damals, und oft genug später, haben wir gesagt: Aus dem Cacaopulvergeschäft wird noch einmal ein Geschäft, das auf demselben Gewinnniveau stehen wird, auf dem der Handel mit Honigmalz, Anisbonbons und Quodlibet steht. Und wir haben nicht lange zu warten brauchen, schnell genug ist diese Voraussage Thatsache geworden: Nichts gutes ist zu erwarten, wenn alle Augenblicke einmal aus der Cacaoindustrie eine Cacaobutterindustrie gemacht wird, wenn Cacaobutter fabriziert wird und wenn die Presskuchen als Nebenprodukt angesehen werden.

Das trifft aber jedesmal zu, wenn die Cacaobutter viel teurer ist als die fette Cacaomasse, und wenn je der im Bau befindlichen Konvention deutscher Chocoladefabrikanten eine neue Aufgabe harrt, so ist es die, innerhalb Deutschlands einen Jahresdurchschnittspreis für Cacaobutter zu schaffen und diesen, unabhängig von spekulativen Dispositionen ausländischer Kaufleute, für das deutsche Zollland gültig und fest sein zu lassen.

Falsch ist es, bei der Kalkulation von Cacaopulver von Woche zu Woche neue Butterpreise in Anrechnung zu bringen. Richtig ist es, einen Durchschnittspreis vom ganzen Jahre gelten zu lassen, denn viel schwerer ist es, die einmal geworfenen Cacaopulverpreise wieder auf eine gesunde Höhe zu bringen, als sie durchweg, das ganze Jahr hindurch, konstant zu halten. Cacaopulver ist kein Roggenbrot, von dem eine Familie von 6—8 Köpfen täglich kiloweise verzehren, kaufen und bezahlen muss; ob das halbe Pfund Cacaopulver 60 oder 80 Pfg. kostet, das macht dem Konsumenten wenig aus; er kocht ja daraus an die 40 Tassen, kommt also fast anderthalb Monat damit aus, wenn er jeden Morgen eine Tasse trinkt. Und wir sind überzeugt, es giebt unter 100 Konsumenten kaum drei, die nicht lieber 20 Pfennig für die Büchse Cacaopulver mehr bezahlen, wenn ihnen für ein sachgemäss fabriziertes Produkt gebürgt wird, als dass sie jedes auf den Markt geschleuderte Produkt kaufen, deren Herkunft sie nicht kennen, hinter dem also keinerlei greifbare Bürgschaft steht.

Die deutsche Cacaoindustrie liegt hart zu Boden. Ob es gelingen wird, ihr durch Festsetzung von Minimalpreisen allein aufzuhelfen? Wir fürchten, es wird bei der Ungleichheit der Betriebe und der Betriebsarten noch mancher neue Weg gepflastert werden müssen, ehe ein Erfolg sichtbar wird. Störend müssen die seit Juni steigenden Butterpreise wirken, weil die innerhalb der Konvention stehenden Firmen täglich von den Outsiderfabriken beim Cacaopulver unterboten werden. Während die Konventionsfirmen Ende Juli reines Cacaopulver nicht unter 240 Mk. pro 100 Kilo bei Abnahme von 500 Kilo und mehr verkaufen dürfen, machen die Konventions-

scheuen Offerten zu 210 Mk. und wohl gar darunter.

Einen Weg giebt es noch, die Grundmauern der Konvention zu stärken und die heute noch konventionsscheuen Firmen zu veranlassen, das Haus mit zu bewohnen: Die Konvention bringe zum Preise von 2 Mk. pro Pfund einen nur in ½ Pfunds-Blechbüchsen verpackten tadellos fabrizierten Cacao unter dem Namen

Deutscher Konventions-Cacao

die Büchse 1 Mark

auf den Markt und suche das deutsche Publikum für diese Marke zu gewinnen, von lose gehandeltem Cacao aber abzubringen. Ein Preis von 2 Mark ÷ 20 Prozent Händlergewinn, also 1,60 pro Pfund, gestattet eine Abgabe von 5—10 Mk. für jeden Zentner für Einführungskosten; die Einführung sei ein Mittel, hunderttausende an den Cacaogenuss zu gewöhnen; allwöchentlich müssen in Familienzeitschriften Aufsätze erscheinen, die die vielen Verwendungsarten von Cacaopulver als Getränk, als Suppe, als Pudding u. s. w. zeigen und die immer wieder darauf hinweisen, dass dieser Konventions-Cacao gleichwertig ist mit den besten und teuersten ausländischen Marken. Die diesen Cacao fabrizierenden Konventionsfirmen verpflichten sich, zu seiner Herstellung nur Bohnen bestimmter Qualitäten zu verwenden und verbürgen sich für sachgemässe Fabrikation; die Verpackung ist einheitlich, indessen tragen die Etiketten als Eindruck die liefernde Firma.

Wird so mit einem gemeinschaftlich zusammengelegten Fonds systematisch die weitere Einführung des Cacaos als Nahrungsmittel in Deutschland betrieben, dann ist es sicher, dass der Bedarf ganz bedeutend gesteigert wird. Die heute vorhandene Ueberproduktion nimmt ab. Neue Fabriken werden zur Fabrikation des »Konventions-Cacaos« von einem bestimmten Tage an nicht aufgenommen. Die bestehende Konvention erwirbt im Laufe der Jahre für ihre Mitglieder durch Einführung einer beliebten und geforderten Marke reale Werte von beträchtlicher Höhe, die, eventuell später aufzunehmende Firmen, ablösen müssten.

Wird der Absatz in Cacaopulver gesichert und gesteigert, so können die inner-deutschen Butterpreise festgelegt werden. Ohne Rücksicht auf temporäre Preiserhöhungen in Amsterdamer Auktionen, könnte man die den Konventionscacao liefernden Fabriken verpflichten, die hieraus stammende Cacaobutter das ganze Jahr hindurch zum festen Durchschnitttspreis des Cacaomassenwertes an Konventionsfirmen abzulassen. Dadurch ist der kleinere Fabrikant geschützt gegen den grossen und der grosse hat seinen richtigen und gerechten Preis sowohl für Cacaopulver als auch für seine Butter. Was nützt es heute den Cacaobutterverkäufern, wenn sie im Juli/August hohe Butterpreise bekommen, wenn sie dafür im September/Oktober soviel niedrigere Cacaopulverpreise ansetzen müssen. Unverständig rechnet der, der nicht an jedem Tage an den letzten, an den Inventurtag denkt.

Wir geben diese Gedanken hiermit weiter, mag man die Achseln zucken oder mag man zustimmen.



Verkehrsordnung und Nahrungsmittelgesetz.

Wir hatten in Nr. 101 rekapituliert, was in Nr. 81 im Gordian gestanden hatte, über einen »Konsum-Cacao, garantiert rein aus ungeschälten Cacaobohnen«, wozu wir veranlasst worden waren durch eine durch die Zeitungen geschickte »Aufklärung und Warnung« des Verbandes. Die Firma A. L. Mohr fordert uns auf, hierzu eine Berichtigung zu bringen, die wie folgt lautet:

In Ihrer Nr. 101 beschäftigen Sie sich mit einer vom Verband Deutscher Chocolade-Fabriken veröffentlichten »Erklärung und Warnung«, die gegen uns gerichtet ist. Der Artikel enthält verschiedene Unrichtigkeiten und bitten wir daher um Veröffentlichung nachfolgender Richtigstellung.

Ein Cacao aus ungeschälten Bohnen wird von uns seit Monaten nicht mehr hergestellt. Trotzdem sieht sich der Verband Deutscher Chocolade-Fabriken veranlasst, in einer Annonce eine Aufklärung und Warnung gegen einen früher von unserem Vorgänger fabrizierten Cacao, genannt Konsum-Cacao aus ungeschälten Cacaobohnen, zu erlassen.

Diese Veröffentlichung enthält verschiedene Unrichtigkeiten. Zunächst geht es wohl niemanden etwas an, wie wir unseren Cacao oder eine Sorte desselben herstellen, wenn wir nur niemanden über die Herstellung und Zusammensetzung des Cacaos im Unklaren lassen.

Dem Verband Deutscher Chocoladefabriken wird auch nicht das Interesse des Publikums bei seiner Veröffentlichung am Herzen liegen, sondern er geht nur darauf aus, unseren stetig wachsenden Absatz in Cacaowaren, den er auf andere Weise nicht hindern kann, auf diese höchst durchsichtige Weise zu bekämpfen. Was speziell den Cacao aus ungeschälten Bohnen betrifft, so war derselbe genau so sorgfältig gereinigt und geröstet, wie nur ein Cacao gereinigt und geröstet werden kann. Wer diese etwas geringere

ihm bekannt gegebene Qualität desselben nicht liebte, konnte sich ja von uns für einige Pfennige mehr eine bessere Qualität unter dem Namen »Mohren-Cacao« aus geschälten Bohnen kaufen.

Es schien uns aber zeitweise auf Wunsch der Kundschaft geboten, bei den hochgestiegenen Cacao-Preisen eine billigere Qualität herzustellen, um der Nachfrage nach derselben entsprechen zu können. Aus mehreren uns vorliegenden Analysen über den Gehalt von Cacaosorten an Rohfaser (dem Erkennungszeichen der Schalen) ist zu entnehmen, dass von einer grossen Anzahl deutscher Fabrikanten, auch von solchen, welche dem Verbande angehören, ein Cacao derselben Zusammensetzung und mit ungefähr demselben Gehalt an Rohfaser, wie bei dem Mohr'schen Konsum-Cacao, hergestellt oder beigemengt ist, ohne dass solches wahrheitsgemäss angezeigt ist, wie es von uns geschehen ist.

Man soll auch nicht glauben, wie der Verband behauptet, dass die Mitglieder des Verbandes im übrigen ihre Cacaoschalen als Viehfutter abgeben. Es ist uns z. B. bekannt, dass mehrere Mitglieder des Verbandes, darunter auch Mitglieder des Vorstandes des Verbandes, ihre Cacaoschalen zu menschlichen Genussmitteln verwerten. Ferner können wir jederzeit beweisen, dass Mitglieder des Verbandes Cacao-Waren (Chocolade) aus ungeschälten Cacaobohnen herstellen.

Der Verband hätte also wohl Besseres thun und vor seiner eigenen Thür fegen können, wenn es ihm um Loyalität im Verkehr und nicht um eigennützige Bekämpfung unserer Konkurrenz zu thun wäre.

Hochachtend
J. L. Mohr Aktiengesellschaft
P. Mohr. G. Hotoff.

Wir antworteten:

Hamburg, 20. Juli 1899.

Wir empfingen Ihren Brief vom 19. dies.

Sie befinden sich noch heute in einem Irrtum, wenn Sie glauben, es ginge niemanden etwas an, wie Sie eine Ihrer Cacaosorten herstellen wollen. Um das »Herstellen« handelt es sich garnicht; Sie können einen Cacao aus Cacao und Glassplittern anfertigen, aber »verkaufen« dürfen Sie ihn nicht. Und Sie dürfen keinen Cacao aus ungeschälten Cacaobohnen unter der Bezeichnung »garantiert rein« verkaufen. Das aber haben Sie gethan.

Wir sind ja ganz sicher, Sie haben keine Nahrungsmittel verfälschen wollen, aber Sie können es auch den andern deutschen Fabriken nicht verdenken, wenn diese einen seit Jahren feststehenden Begriff nicht auf einmal korrumpieren lassen wollen. Wir haben so schon Korruption genug in unserer Branche.

Trifft das zu, dass Ihre neue Firma den Konsum-Cacao aus ungeschälten Cacaobohnen weder fabriziert noch unter der Bezeichnung »garantiert rein« verkauft hat, so können Sie vom Verbande deutscher Chocoladefabrikanten eine Berichtigung verlangen, eventuell mit Recht und mit Aussicht auf Erfolg einklagen, da der Angriff sich dann gegen Ihre jetzige Firma zu unrecht richtet.

Was Sie von den Motiven sagen, die den Verband deutscher Chocoladefabrikanten veranlasst haben, gegen Sie vorzugehen, übergehen wir, da ein Beweis für die Richtigkeit Ihrer Auffassung nicht dabei ist. Wenn Sie uns aber beweisen können, dass Mitglieder des Verbandes Cacaoschalen zu Cacaofabrikaten verarbeiten, so werden Sie uns auf der Stelle bereit finden, den Verband festzunageln. Verdächtige Fabrikate kommen uns stets sehr gelegen. Aber der Gehalt an Rohfaser allein ist kein »Erkennungszeichen der Schalen«, wie Sie anzunehmen scheinen. Auch die Kerne haben holzige Substanzen, Cellulose, Rohfaser und in 100 Pfund reinem Cacaopulver wird der Chemiker je nach der Art der Bohne, je nach der Art der Verarbeitung, immer 4—5—6—7 Prozent Rohfaser finden müssen, worüber Sie in der Litteratur z. B. in den Zipperer'schen Büchern die Bestätigung finden. Aber trotzdem kann, wenn der Chemiker im Cacaopulver 6 Prozent Rohfaser findet, eine Verunreinigung von Cacaoschalen stattgefunden haben. Wird der Cacaokern recht eindringlich mit alkalischer Lauge behandelt, dann wird ein Teil des Holzstoffes, der Rohfaser des Kernes gelockert, aufgeschlossen, löslich gemacht, ist also im Rückstande bei der Untersuchung nicht mehr zu finden. Siehe darüber Zipperer, Seite 59.

Wollen Sie uns die Verbandsfirmen aufgeben, die bewiesenermaassen Cacaoschalen zu Cacaowaren verarbeiten, und wollen Sie uns die Beweise an die Hand geben, dann sind wir gern bereit, die Sache zu verfolgen.

Hochachtend
Redaktion des Gordian.

Hierauf antwortete A. L. Mohr:

Altona-Bahrenfeld, den 22. Juli 1899.

Antwortlich Ihres w. Schreibens vom 20. ds. haben wir niemals den betreffenden Konsum-Cacao einfach als »garantiert rein« verkauft, sondern stets mit dem Zusatz »aus ungeschälten Cacaobohnen«.

Zugeben wollen wir, dass die Worte »garantiert rein« redaktionell etwas unglücklich gewählt sind (obgleich drei Gerichtschemiker die Ware als garantiert rein erklärten); beim Versand der ersten Proben, 8 Tage später, ist aber ein Zirkular nachgesandt, worin die Worte »garantiert rein« weggelassen sind. Später bei Ausgabe neuer Preiskurante ist ein anderes Zirkular erlassen worden, worin ausdrücklich aufmerksam gemacht wird, dass die Ware nur verkauft werden darf »als Cacao aus ungeschälten Cacaobohnen«. Dieses Zirkular ist dem Verbande ganz bestimmt auch bekannt geworden, aber wohl absichtlich ignoriert worden.

Die neue Firma »A. L. Mohr Aktiengesellschaft« hat diesen Konsum-Cacao überhaupt nicht mehr fabriziert. Wir haben die Fabrikation eingestellt, weil die Abnehmer verlangten, wir sollten verschweigen »aus ungeschälten Cacaobohnen«. Man sagte uns, die Konkurrenz liefere eine gleiche Ware in Qualität zu gleichem Preise, aber nicht aus ungeschälten Bohnen, und deshalb konnten wir unsere Ware nicht verkaufen.

Was nun den Vorwurf anbetrifft, den wir einzelnen Mitgliedern des Verbandes gemacht haben, so können Sie nicht gut von uns verlangen, dass wir unsere Beweise aus der Hand geben. Wir sind erfahren genug, um zu wissen, dass, wenn wir etwas derartiges behaupten, wir es auch beweisen müssen. Wir hoffen und erwarten, dass der Verband nach seinen Veröffentlichungen in verschiedenen Zeitungen gerichtliche Klage gegen uns erhebt, und werden wir dann dem Gerichte unsere Beweise nennen; vorher geben wir sie nicht aus der Hand, übernehmen aber selbstverständlich für unsere Behauptung die Verantwortlichkeit.

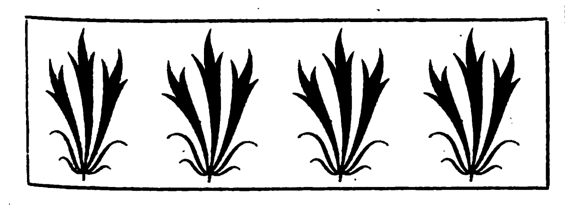
Wir ersuchen daher nochmals höflichst, unsere Erklärung in der nächsten Nummer veröffentlichen zu wollen und zeichnen

Hochachtend
A. L. Mohr, Aktiengesellschaft.
G. Hotoff. P. Biesterberg.

Wir haben hiermit die Wünsche der Firma A. L. Mohr erfüllt, selbst auf die Gefahr hin, dass, wenn der Verband die Firma A. L. Mohr nun wegen Verdächtigung oder Beleidigung verklagen wird, der Gordian mitverklagt werden müsste, weil in ihm diese Auseinandersetzung aufgenommen worden ist.

Das müsste aber ertragen werden; wir kalkulieren so: ist es wahr, dass von Verbandsfirmen Cacaoschalen zu Chocoladen, Konvertüren, Cacaopulvern offen oder heimlich mit verarbeitet werden, dann wird in diese durch diese Veröffentlichung ein gelinder Schrecken kommen, man wird schleunigst die Rezepte ändern und bessere reine Ware an die Stelle der schlechten bringen.

Uebrigens hat dieser Streit sehr viel Aehnlichkeit mit einem, den Jordan und Timaeus vor genau 20 Jahren mit dem Verbande hatten. J. & T. hatten sich damals eine eigne Garantie-Marke machen lassen, die »garantiert rein Cacao, Zucker und feinstes Weizenmehl« lautete. Diese Marke oder vielmehr diese Deklaration ärgerte den Verband. Auch dieser Streit wurde in den Zeitungen ausgefochten. Hinterdrein blieb alles beim Alten.



Cacaomarkt.

London, den 22. Juli 1899.

Zu der am 25. ct. stattfindenden Auktion sind

2695 Sack Cacao

angemeldet.

Ferner zu der am 1. August stattfindenden:
25 000 Kilo **Cacaobutter,**
Marke »Cadbury«, garantiert rein, und
24 000 Kilo **Cacaoschalen,**
Marke »Cadbury«.

Der Markt ist fest, die Preise fast unverändert.

Der Umsatz schliesst 50 Sack Trinidad zu 69 Mk., Surinam zu 66 Mk., 150 Sack Grenada zu 63 Mk., 250 Sack Ceylon, gewöhnlich bis mittelgut zu 60—64 Mk. ein.

Auf der letzten Auktion stand ein mässig grosses Angebot von 4746 Sack zum Verkaufe und zwar 3447 Sack Kolonienware und 1299 Sack Auslandsware.

Die Nachfrage war etwas lebhafter, sodass 2050 Sack auf und seit der Auktion Käufer fanden. Dieselben erzielten alle ungefähr dieselben Preise wie auf der vorigen Auktion. Grenada war etwas fester, wogegen Jamaica zu vorigen Notierungen einstand. Andere Britisch-Westindische Ware war wenig begehrt und wurde daher meist zurückgekauft. Afrika erzielte sogar einen etwas höheren Preis.

Guayaquil brachte vorige Quotierungen.

Ceylon fand wenig Beachtung, wurde aber zum kleineren Teil zu vorigen Preisen abgegeben.

Es wurden verkauft:

Von 1401 Sack Trinidad 1178 Sack, gut bis fein 64,50—69 Mk., sehr fein 70—72 Mk.

Von 304 Sack Grenada 262 Sack, gewöhnlich 56,50 Mk., gut bis fein 59—62,50 Mk., ein Lot zu 63 Mk.

Von 14 Sack Dominica 4 Sack zu 57,50 Mk.

Von 249 Sack Jamaica 77 Sack, gewöhnlich 53—54,50 Mk., gut rot 61 Mk., fein rot 67,50 Mk.

96 Sack Demerara und 24 Sack St. Lucia zurückgekauft.

Von 175 Sack Surinam 50 Sack, gut bis fein 60—64 Mk.

55 Sack Afrika (ganzes Angebot verkauft), fein 61—62 Mk.

Von 1064 Sack Guayaquil 245 Sack, Arriba 69 Mk., Caraquez 67,50—69 Mk.

Von 1362 Sack Ceylon 179 Sack, gewöhnlich bis mittel 61,50—65 Mk., gut rot 69—70 Mk.

Privatim war der Markt fest, sodass ein ziemlich flottes Geschäft zu verhältnismässig guten Preisen zu stande kam.

Verkauft wurden:

450 Sack Trinidad zu 67,50—70 Mk.
600 » Grenada zu 61—63 Mk.
40 » Dominica zu 59 Mk.

400 Sack Ceylon, gewöhnlich bis mittelgut zu 60—64 Mk.
Surinam zu 66 Mk.
100 Sack Guayaquil, feiner Arriba zu 74 Mk.

Die Einfuhr und die Abnahme waren fast gleich mit dem Vorjahre, die erstere betrug nur 93 Sack weniger und die letztere 120 Sack weniger als im korrespondierenden Zeitabschnitt des vorigen Jahres.

Der Vorrat, der in der letzten Woche um 1500 Sack kleiner geworden ist, zeigt nunmehr eine Differenz von ÷ 15706 Sack.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 28 Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
	1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.	139024	174158	80266	98006	112511	128217	135649

Die Cacao-Statistik für die mit dem 15. Juli endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	511	357	121	27759
Grenada	24	822	66	21399
And. West-Ind.	296	48	168	5389
Ceylon u. Java	835	342	233	10455
Guayaquil	655	718	145	24048
Brasilien u. Bahia	—	181	219	9783
Afrika	92	12	125	7814
Andere Ausländ.	143	109	355	5864
zusammen	2556	2625	1432	112511
gegen dieselbe Woche 1898	2649	2570	1607	128217

London, den 29. Juli 1899.

Zu der Auktion, welche am 1. August a. c. stattfindet, sind 6250 Sack Cacao angemeldet und ausser den schon im vorigen Bericht erwähnten

25 000 Kilo Cacaobutter »Cadbury« und
24 000 » Cacaoschalen »Cadbury«, noch
24 000 » Cacaoschalen aus anderen englischen Fabriken.

Der Markt bleibt fest. Einige weitere Verkäufe zu ungefähr vorigen Notierungen wurden abgeschlossen, einschliesslich 111 Sack Grenada zu gutem Preise.

Ein kleiner Vorrat von 3012 Sack, und zwar 1769 Sack Auslandsware und 1243 Sack Auslandsware, standen auf der letzten Auktion zum Verkaufe, die Nachfrage war verhältnismässig lebhafter als in letzter Zeit, sodass 1422 Sack auf und seit der Auktion zu im Allgemeinen festen Preisen Käufer fanden.

Trinidad erzielte letzte Notierungen. Von Grenada war nur ein kleines Angebot am Markte, brachte aber 50 Pfg. bis 1 Mark mehr als auf der letzten Auktion.

Jamaica stand zu vorigen Preisen ein.

Kleine Lots von anderer Britisch-Westindischer Ware brachten feste Preise.

Guayaquil war etwas höher.

Ceylon war wieder mehr am Markte vertreten, doch meist in geringeren Qualitäten, auf welche zwar gute Gebote gemacht wurden, die jedoch, da sie fast alle zu hoch limitiert waren, beinahe sämtlich zurückgekauft wurden. Nur einige wenige Lots fanden zu vollen Preisen Nehmer.

Es wurden verkauft:

Von 156 Sack Trinidad 21 Sack, gut bis fein rot 65,50 - 68,50 Mk
180 Sack Grenada fast alle verkauft, gewöhnlich 57—58 Mk., mittelgut bis fein 60—64 Mk.
11 Sack Demerara, gut rot 62 Mk.
22 Sack Dominica, gewöhnlich 57 Mk.
Von 220 Sack Jamaica 128 Sack, gewöhnlich 54—56 Mk., gut rot 61 Mk.
7 Sack Montserrat, feiner Ceylon 69 Mk.
18 Sack Para zu 55,50 Mk.
31 Sack Columbia zurückgekauft.
Von 1194 Sack Guayaquil 769 Sack, Caraquez 68—70 Mk., Tumaco 64—65 Mk.
Von 1173 Sack Ceylon 266 Sack, Auslese 50,50 Mk., gebrochen und gemischt 54,50 Mk., gewöhnlich 59—60,50 Mk., sehr fein 82,50—85 Mk.

Privatim war ein lebhafter Ton vorherrschend, die Abschlüsse erreichten eine gewisse Höhe, und wurden ziemlich gute Preise bewilligt.

Es wurden verkauft:

300 Sack Dominica zu 58 Mk.
140 » Grenada und
250 » Ceylon zu guten Preisen.
264 » Caraquez zu 68—68,50 Mk.

Es wurden in London im Vergleiche mit dem Vorjahre 827 Sack mehr abgenommen, während sich der Import um 1329 Sack höher stellte.

Der Vorrat, welcher um 1131 Sack kleiner geworden ist, zeigt nunmehr eine Differenz (gegen das Jahr 1898) von ÷ 15 204 Sack.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 29 Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
	1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.	142056	175323	82981	100132	111380	126484	134512

Die Cacao-Statistik für die mit dem 22. Juli endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	339	463	83	27552
Grenada	1	328	433	20639
Andere West-Ind.	101	83	—	5407
Ceylon u. Java	675	824	497	9809
Guayaquil	1753	141	285	25375
Brasilien u. Bahia	73	256	—	9600
Afrika	—	251	—	7563
Andere Ausländ.	90	369	150	5435
zusammen	3032	2715	1448	111380
gegen dieselbe Woche 1898	1703	1846	1490	126584

Preise. (Zoll 1 d pr. lb.)

	28. Juli 1899 s d		29. Juli 1898 s d	
Trinidad, gute Sorten	70/	b. 74/	78/	b. 80/
mittel bis fein rot	63/	» 69/	75/	» 77/6
grau u. gemischt rot	61/	» 62/	74/	» 74/6
Grenada, gew. b. fair	57/	» 60/	73/	» 75/
gut bis fein	61/	» 64/	75/6	» 77/
Dominica u. St. Lucia	57/	» 61/	70/	» 72/6
do. gerottet	66/	» 68/	72/6	» 73/6
Jamaica	54/	» 64/	69/	» 73/
Surinam	56/	» 64/	71/	» 75/6
Caracas	77/	» 87/	77/	» 87/
Bahia, gut bis fein	69/	» 72/	75/	» 76/
Guayaquil, Machala	72/	» 72/6	—	» —
Caraquez	68/	» 70/	79/6	» 80/
Arriba	70/	» 75/	80/	» 85/
Ceylon, mittel b. fein	64/	» 85/	73/	» 77/
schlecht u. gewöhnl.	46/	» 60/	70/	» 72/6

Grenada, Ernte-Aussichten u. s. w., 6. Juli 1898.

Verladen wurden während der verflossenen 14 Tage:

1 Sack pr. »Orinoco«
1268 » » »Essequibo«.

Der Gesamt-Export betrug seit dem 1. Oktober:

50 926 Sack
gegen 52 233 » im Jahre 1898
und » 52 362 » » » 1897.

Pr. »Atrato« wurden am 7. Juli 64 Sack verladen, »North Gwalia« sollte am 22. Juli in London eintreffen und »Essequibo« am 28. Juli.

Guayaquil.

Die Ankünfte von Guayaquil während der ersten Hälfte des Monats Juli waren wie folgt:

	1899 Quint.	1898 Quint.	1897 Quint.	1896 Quint.
Arriba	14000	15000	2500	7500
Balao, Machala	2000	2000	7000	7000
	16000	17000	9500	14500

Die Gesamt-Ankünfte vom 1. Januar bis 15. Juli:

	1899	1898	1897	1896
Arriba	298500	224500	198000	215500
Balao, Machala	42500	21500	45000	29000
zusammen	341000	246000	243000	244500

Port of Spain, Trinidad, den 6. Juli 1899.

Die Witterung ist auch fernerhin sehr günstig für die weitere Entwickelung gewesen, sodass die schädlichen Folgen der grossen Trockenheit, welche vor Eintreten der Regenperiode einen sehr ungünstigen Einfluss auf die Pflanzen ausübte, auf ein Minimum reduziert worden sind.

Momentan kann man jedoch noch nicht die geringsten näheren Angaben machen, da der Blattwechsel auf den Höhepunkt erreicht hat, und aus den paar Blüten, die sich bis jetzt zeigen, ist noch nichts zu ersehen.

Nachdem der Wechsel beendet sein wird, werden die Bäume in ihre Blütezeit eintreten, und lässt sich dann wohl eine ungefähre Abschätzung über die zu erwartenden Resultate machen.

Obgleich die Berichte, die von aussen eintreffen, eine Baisse-Tendenz zeigen, sind unsere Kurse noch unverändert, d. h. $ 13,50 bis $ 14,— pr. Fanega.

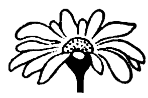
Unser Export während der letzten vierzehn Tage betrug 7547 Sack nach Europa und 151 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 4549 Sack nach Europa und 380 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis Heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1899	127 591	Sack
1898	94 414	»
1897	90 565	»
1896	90 859	»
1895	112 664	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1899	30 102	Sack n. d. Ver. St. v. Amerika
1898	21 100	» » »
1897	20 422	» » »
1896	20 173	» » »
1895	28 590	» » »





Allerlei.

Die Statistik der Einkünfte in Guayaquil stellt sich wie folgt (nach einem französischen Kabel):

Für den Monat Juli:

	Arriba Quints	Balao Quints	Machala Quints
In den ersten 14 Tagen	13500	1500	750

Die Gesamt Eingänge betragen demnach für den Monat Juli:

		15 750	Quints
gegen	1898	17 000	»
(zur selben Zeit in den	1897	9 500	»
Jahren)	1896	14 500	»
Seit dem 1. Januar	1899	341 000	Quints
gegen	1898	244 750	»
(zur selben Zeit in den	1897	245 500	»
Jahren)	1896	245 500	»

In den folgenden Monaten gingen in **Bahia** ein:

1898/99	April	318	Sack*)
	Mai	1259	»
	Juni	1598	»
	Juli	5852	»
	August	12715	»
	September	21542	»
	Oktober	20900	»
	November	21974	»
	Dezember	18199	»
	Januar	20080	»
	Februar	12256	»
	März	3263	»
Das ergiebt also für die Ernte 1898/99 insgesamt		139956	Sack.
1899/1900	April	2229	»
	Mai	6900	»
	Juni	11900	»
	Juli	8500 bis 9000	Sack

für die ersten 14 Tage.

Frankreich. Den »Documents Statistiques des Douanes françaises« entnehmen wir folgende Statistik:

Folgende Mengen Cacao befanden sich in den Entrepôts in Frankreich:

am 30. Juni a. c.	139 930	Meter-Zentner
gegen 31. Mai	131 413	»
» 30. April	111 604	»
» 31. März	99 628	»
» 28. Februar	86 351	»
» 31. Januar	92 419	»
» 31. Dezbr. 1898	84 806	»
gegen 30. Juni 1898	99 208	Meter-Zentner
» 31. Mai 1898	89 739	»
gegen 30. Juni 1897	151 164	Meter-Zentner
» 31. Mai 1897	144 908	»

*) Säcke von ca. 60 Kilo Gewicht.

Der Konsum in Frankreich betrug:

In den ersten sechs Monaten des Jahres

	1899	85 123	Meter-Zentner
gegen	1898	86 382	»
»	1897	77 491	»

Eingesandt: Eug. Martin, Cacao-Makler, 35 Rue Joubert, Paris.

Cacaobutter-Auktion. Die am 1. August in Amsterdam abgehaltene Butterauktion hat sehr hohe Preise gebracht.

Van Houtens Butter wurde durchschnittlich mit 86 cents bezahlt. Der höchste Preis war 87,75, der niedrigste 85,50 cents.

Helmbutter wurde eingezogen.

Hammerbutter wurde mit 83,50 cents verkauft.

Das sind Preise, wie wir sie noch nie gehabt haben und die Stimmung ist so fest, dass wohl keine Aussicht auf niedrigere Preise in diesem Jahr sein wird. Zweifellos wird man nun in allen Ländern mit aller Macht Butter pressen, aber der Bedarf ist durch die sehr fetten schweizer Milch-Chocoladen und sogenannte Fondant-Chocolade überall im Steigen begriffen, woraus auch wohl die hohen Preise zu erklären sind.

Aus Deutschland werden uns Preise von 320—325 Mark pro 100 Kilo gemeldet; die meisten Fabrikanten haben ihre Produktion verschlossen, so dass grössere Mengen gar nicht zu kaufen sind.

Am 27. Juli wurden in Amsterdam in Auktion von angebotenen 1203 Sack Java Cacao 1100 Sack verkauft. Die besseren Sorten wurden mit 1—1½ c über Taxe bezahlt, die geringeren Sorten sind unter Taxpreisen weggegangen.

L. Wir haben uns erkundigt, ob die Wiener Firma B. & G. ein Patent auf die Herstellung von Cocosbutter hat und erhielten von dem befragten Patent-Anwalt die folgende Auskunft:

»In Erledigung Ihres Geehrten vom 5. d. teile ich Ihnen ergebenst mit, dass der Firma B. & G. in Wien in den letzten Jahren ein österreichisches Patent nicht erteilt wurde, auch eine Bekanntmachung, wonach diese Firma das Patent auf ein Verfahren zur Herstellung von Cocosnussbutter nachgesucht hätte, liegt nicht vor.

Wenn die Firma B. & G. in Wien an-

giebt, dass sie ein Patent besitzt und zwar derart, dass daraus der Anschein erweckt wird, als besitze sie ein deutsches Patent, so sind Sie berechtigt, hiergegen Protest zu erheben. Denn thatsächlich besitzt die Firma weder ein deutsches noch ein österreichisches Patent.«

Die Aeltesten der Kaufmannschaft in Berlin berichten über unsere Industrie für das Jahr 1898 wie folgt:

Cacao und Cacaowaren, Zuckerwaren.

Cacao: Das Jahr 1898 hat grosse Ernten in fast allen Sorten gezeitigt, die Qualität konnte man durchschnittlich als recht gut bezeichnen. Die Preise blieben fortgesetzt recht hoch, weil der Konsum die gesamte Produktion aufnahm, und das Angebot zurückhaltend blieb; erst gegen Ende des Jahres trat eine kleine Abschwächung ein, welche einer erneuten Steigerung bald weichen musste. — Die Guayaquil-Ernte war die grösste, die je dagewesen ist; sie beziffert sich auf 421 720 Quintals gegen 331 594 in 1897 und 343 310 in 1896. Besonders reichlich waren die Zufuhren von Arriba-Cacao, während diejenigen von Machala, Balao und Naranjal zurückblieben und sich erst gegen Ende des Jahres steigerten. — Die Ankünfte von St. Thomé-Cacao in Lissabon werden ebenfalls als sehr gross angegeben und zwar mit 165 755 Sack gegen 141 633 in 1897 und 125 159 in 1896. Diese Sorte übt neuerdings einen gleichen Einfluss auf den Weltmarkt aus wie bis dahin der Guayaquil-Cacao; zeitweise fiel die Qualität der Bohnen etwas ab. — Bahia und Samana-Cacao kamen in etwas geringeren Mengen an den Markt, die Durchschnitts-Qualität war recht gut. — Die Zufuhren von Domingo und Hayti waren sehr viel grösser als im Vorjahre; diese geringwertigen Sorten werden bei der gesteigerten Nachfrage nach billiger Ware verhältnismässig zu hoch bezahlt. — Caracas-Cacao war in schöner Qualität reichlich zu mässigen Preisen angeboten. Aus Maracaibo und Puerto-Cabello kamen ebenfalls reichliche Mengenheran.

Die Einfuhr in Hamburg hat gegen das Vorjahr einen Rückschlag erfahren; sie betrug 246 640 Sack gegen 481 024 in 1897 und 229 959 in 1896. Dagegen hat die Gesamteinfuhr des Deutschen Reiches eine kleine Steigerung aufzuweisen; sie betrug 15 860 200 Kilo gegen 15 473 400 Kilo in 1897 und 12 209 500 Kilo in 1896.

Die Vorräte am Jahresschluss sind wenig grösser als im Vorjahre. Soweit Nachrichten über die kommenden Ernten vorliegen, lauten sie günstig. Neue Anpflanzungen in Equador und in den deutschen Kolonien werden erst nach Jahren Bedeutung für den Markt gewinnen.

Cacaopulver. Der Umsatz war befriedigend; die Preise standen nicht im Verhältnisse zu denen für Rohcacao, die Fabrikation war infolgedessen unlohnend. Stark gefragt waren geringe Qualitäten, welche von vielen Seiten zu solchen Schleuderpreisen auf den Markt geworfen wurden, dass bei korrekter Kalkulation ein Gewinn nicht herausgerechnet werden konnte. Bessere Sorten wurden leider noch immer stark aus dem Ausland bezogen, die Einfuhr ist auf 642 300 Kilo gestiegen von 576 000 Kilo in 1897 und 618 100 Kilo in 1896. Die Ausfuhr beziffert sich auf 158 500 Kilo gegen 171 700 Kilo in 1897. Der Bundesrat hat infolge einer irrtümlichen Beanstandung den Ausführungs-Bestimmungen eine klarere Fassung gegeben dahin, dass vergütungsfähiges Cacaopulver bis zu 3 Prozent »bei der Herstellung zugesetzte« Alkalien enthalten darf.

Cacaobutter. Die Preise haben im laufenden Jahre eine stetige Erhöhung erfahren (bis zu 40 Prozent über vorjährigen Durchschnittspreis) und blieben weiter steigend. Eingeführt wurden 156 700 Kilo gegen nur 46 200 Kilo im Vorjahre, ausgeführt 170 800 Kilo gegen 544 600 Kilo.

Chocolade. Für die Fabrikation dieses Artikels lagen die Verhältnisse im Berichtsjahre überaus ungünstig. Einerseits waren die Preise der Rohstoffe und vieler Bedarfsartikel besonders hohe, andererseits wurden die Verkaufspreise bei der allzu stark angewachsenen Konkurrenz auf das Aeusserste herabgedrückt und bei geringen Qualitäten musste sogar oft mit Verlust gehandelt werden. Die Umsätze waren sehr zufriedenstellend, das Resultat unter den angeführten Umständen dagegen ganz unerfreulich. Dass in einer solchen Geschäftsperiode und bei der in der Branche leider eingebürgerten ungesunden Preisschleuderei der Verband deutscher Chocoladefabrikanten wieder einmal in einer Reihe von Fällen seine Autorität geltend machen musste, um unlautere Fabrikation, Beimischung von Cacaoschalen u. s. w., zu unterdrücken, darf nicht Wunder nehmen. Die Einfuhr von ausländischem Fabrikat betrug 252 500 Kilo gegen 190 000 im Vorjahre, die Ausfuhr bezifferte sich auf 887 600 gegen 1 027 500 Kilo in 1897. Die hohe Ausfuhrziffer von 1897 erklärt sich wohl daraus, dass vor Einführung der neuen Eingangszollsätze in den Vereinigten Staaten von Amerika dorthin noch grosse Posten versandt wurden. Der Einfuhr nach diesem Lande sind neue Schwierigkeiten entstanden, indem die dortige Zollbehörde den Wertzoll für bessere Chocolade nicht mehr nach den sich in deutschen Exportfabriken ergebenden Preisen berechnet, sondern verlangt, dass die Deklaration nach dem Marktwert, welchen die Ware für Deutschland nach Entrichtung der deutschen Zölle haben würde, ausgeschrieben werden.

Der neue Stückguttarif vom 1. Oktober 1898 wurde von den Fabrikanten freudig begrüsst, da er den Versand nach allen Teilen Deutschlands erleichtert. Die nachgesuchte Frachtermässigung für Cacaoschalen ist ebenfalls bewilligt worden.

Zuckerwaren. Zucker behielt das ganze Jahr hindurch einen mässigen Preisstand, der etwas höher war als im Vorjahre; dagegen waren Mandeln infolge kleiner Ernte sehr teuer; auch für Stärkezuckerfabrikate mussten hohe Preise angelegt werden. Die Umsätze waren befriedigend.

Konventionsgründe. Im ersten Hefte des Fachwerkes »Die Deutsche Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie« auf den Seiten 1—6 steht eine Schilderung der wirtschaftlichen Verhältnisse unserer Industrie, die damals, als sie niedergeschrieben wurde — vor zehn Jahren — von manchem als zu schwarz geschildert angesehen wurde. Heute wird das kaum noch ein mit den Verhältnissen wirklich vertrauter Mann zu sagen wagen. Damit aber andere, die die Verhältnisse gar nicht kennen, das damals gegebene Spiegelbild zu sehen bekommen, drucken wir diese Schilderung nochmals im Gordian ab. Es heisst:

Nicht viel erfreuliches habe ich zu melden. Ich habe eine Kranke vor mir: das ist die einst so gesunde, blühende Chokoladenindustrie. Sie leidet noch nicht an Altersschwäche; sie ist noch in den besten Jahren und doch ist ihr Gang schleppend wie der einer Greisin von hundert Jahren.

Sie leidet an schweren inneren, immer weiter fressenden organischen Gebrechen, die sie sich selbst zugezogen hat, gegen die es aber in unserer heutigen wirtschaftlichen Ordnung, in dem täglichen, alle gesunden Säfte zerstörenden Kampfe aller gegen alle, keinerlei Heilmittel giebt. Selbst die Fläschchen mit lindernden Tropfen wie Zollermässigung, Rückzollvergütung auf Exportfabrikate etc. sind nutzlos geleert. Aber es ist die alte Ceschichte: wer Krankheiten heilen will, indem er ihre Symptome zu kurieren trachtet, der ist ein Pfuscher.

Noch vor zwanzig, dreissig Jahren war es eine Lust Chocoladenfabrikant zu sein; bot die Industrie doch jedem einen reichlich gedeckten Tisch. Auch heute noch brauchte es nicht so ärmlich auf ihm auszusehen, kämen zur Mahlzeit nicht immer zu viele, die sich in sie teilen müssen. Auch ein ganzer gebratener Ochse wird alle, wenn sich viele hungrige Mäuler einfinden.

Und wenn noch das, was der gedeckte Tisch immer noch bietet, dem bliebe, für den er eigentlich bestimmt ist. Kaum aber setzen sich die Tischberechtigten heran, um sich zu beköstigen, da strömt herbei ein unabsehbares Drohnenheer in wüstem Gedränge und mit gierigen, neidischen Augen und reisst ihnen alle guten Bissen aus der Gabel. — Wer nicht verhungern will, kratzt die Schüsseln aus.

Die Tischberechtigten sind die Fabrikanten und ihre Arbeiter, die Werte schaffend von früh bis spät in der Tretmühle stehen. Das unabsehbare Drohnenheer setzt sich zusammen aus Agenten, Reisenden, Annoncenverlegern, Zeitungsdruckern, Auskunfteien, Plakatdruckern und vielen andern. Alle wollen und müssen ernährt werden vom Produzenten und Konsumenten.

Wann werden wir einmal anfangen kaufmännisch, d. h. auch wirtschafthaftlich, richtig oder doch wenigstens richtiger zu rechnen? Wer wirds erleben? —

Der Nutzen, der bei angespanntester Thätigkeit am Jahreschluss dem Inhaber einer Chocoladenfabrik bleibt, entspricht schon lange nicht mehr der Arbeit, der Sorge und dem Risiko, die mit der Anlage und Weiterführung einer Fabrik verknüpft sind. — Kein Vernünftiger wird verlangen, dass die Zeit der dreissiger und vierziger Jahre wieder kehren müsse, die gar so schnell reiche Leute — in Dresden mehrfache Millionäre — züchtete. Aber das kann jeder beanspruchen, dass ihm seine Arbeit und seine Sorge auch am Jahresende in einem einigermaassen entsprechenden Ertrage bezahlt wird.

Das ist aber seit Jahren fast in keiner deutschen Fabrik mehr der Fall; ein paar Ausnahmen sind an den Fingern einer Hand herzuzählen. Kürzlich sagte mir ein Fabrikant: »Die nervösesten Menschen sind die Chocoladefabrikanten«, und ich glaube das gerne. Sie finden nicht einen Tag Ruhe. Soll das Geschäft nicht rückwärts gehen, soll es grösser werden oder doch wenigstens auf der einmal erreichten Höhe bleiben, dann muss immer und immer gesonnen, gestiftelt und getrachtet werden, was bringst Du Neues, um Arbeit und Absatz zu schaffen.

Dass es in anderen Branchen nicht besser ist, ist kein Trost. Ueberall und Tag für Tag ein Kampf ohne Ende; Ueberall ein Drängen um Aufträge, eine Hetzjagd um Pfennige.

Zum Heranholen der Aufträge, zum Mahnbriefschreiben und zum Prozessführen sind die intelligentesten und teuersten Arbeitskräfte im Gebrauch. Bald sind wir so weit, dass die Fabrikanten nur solche Reisende brauchen, die Künstler in ihrem Fache, im Verkaufen und Aufschwatzen, sind. Mittelgut erreicht nichts mehr.

In Städten, die hart an grossen Verkehrsstrassen liegen, erscheinen oft an einem Tage 8 oder 10 Reisende bei einem und demselben Detaillisten aus einer und derselben, nämlich der Chocoladenbranche. Jeder hat eine Fahrkarte bezahlt, hat Lokomotive und Coupee abgenutzt, jeder hat durch Kutscher und Hausknecht ins Hôtel geschafft werden müssen; für jeden sind Wirt, Portier, Kellner, Stubenmädchen in Trab gebracht worden. Jeder hat sein Muster-Köfferchen unterm Arm und jeder belästigt nun drauf los.

Es preist der eine und es preist der andere seine Waren als das Gottsallerbeste an und jeder schilt und schimpft auf die von der Konkurrenz. Ein gläubiges Gemüt müsste immer glauben der Anwesende sei ein Engel, die andern alle aber wären die schwärzesten Höllenbewohner. Einst frassen zwei grimmige Leuen einander bis auf die Schwänz — das geschieht jetzt alltäglich von neuem, man heisst es Konkurrenz! —

Ist das nötig? Ist das nützlich? Soll das noch immer so weiter gehen? — Und wir bilden uns ein, vernünftige Menschen zu sein? Wir haben so schön das Rechnen gelernt und können hier gar nicht einsehen, dass dieses Exempels Lösung als Resultat den grossen Krach ergiebt! Ja, wo ist denn einer, der davon Nutzen, sittlichen oder materiellen, hätte? Das Volk etwa, die Konsumenten vielleicht? — Niemals! —

Aber die Konkurrenz macht doch die Waren billiger! — Ja, wie falsch das ist, das sehen selbst Menschen nicht ein, die sonst halbwegs verständig sind. Doch davon ein andermal. Durch Konkurrenz wird billiger und besser alles gepflogen? Ganz sicher! Wir werden von Mehreren jetzt, statt wie früher von Einem beetrogen.

Lug und Betrug, das sind zwei gar garstige Dinge und doch kann selten ein Reisender abends ins Bett steigen, ohne die zwei garstigen Dinge, eins rechts, eins links neben sich zu haben. Wo ist der, der abends mit dem ehrlichen Geständnis zur Ruhe gehen kann: Heute hast Du keine Unwahrheit über Deine Lippen gebracht, heute hast Du den einen genau so billig und so reell bedient wie den andern? — Wie ist der Stand der Geschäftsreisenden gesunken! Früher warteten die Kunden in den Provinzstädten schon wochenlang auf die Ankunft der Onkel-Reisenden. Mehr als zwei oder drei Reiseonkel gab's in der ganzen Woche im Städtchen nicht zu sehen, heute können sich die Händler gar nicht retten oder bergen vor der Zudringlichkeit der Reisenden und wahrhaftig man kann's ihnen nicht verdenken, dass auch sie oft zur Notlüge sich flüchten und sich verleugnen lassen. Da habe ich in einer kleinen Stadt einen Onkel, der nie einen Kommis in seinem Laden gehalten hat. Neulich finde ich einen vor und auf meine Frage, ob sich bei ihm die Geschäfte so viel gebessert haben, erklärt er mir: »Ich hab's meist der Reisenden wegen gethan. War ich immer im Laden, so konnte ich den ganzen Tag mir keine Arbeit vornehmen, jeden musste ich anhören. So sagt der Kommis meist, ich wäre nicht zu Hause, und dann sind wir sie los«. —

Es sind beide zu bedauern, der Reisende und der »Kunde«, und zu bedauern ist die schöne und ach so teure Zeit samt der vergeudeten Arbeitsleistung der Reisenden. Wird es Abend, so sollen sie einen möglichst dicken Bericht an ihr »Haus« einliefern. Man will Aufträge haben und zwar so viele, dass nicht bloss die Reisespesen verdient sind, nein dass auch noch für das »Haus« ein Ueberschuss bleibt. Denn wäre das nicht, wer wollte sich wohl mit Reisenden plagen? —

Wer soll nun alle die Waren konsumieren? Die besten Konsumenten für Chocoladen und Zuckerwaren sind die Arbeiter, ist das Proletariat und seine Kinder. Besser situierte Leute konsumieren weniger, die haben andere und abwechselnde Genüsse und Reizmittel genug. Dem Arbeiterkind aber winkt

immer nur, als Lohn für irgend etwas die »Tüte Boltjes«, und wochenlang vorher oder nachher freut es sich darüber. Hat der Bauer Geld, so hat es die ganze Welt, und hat der Arbeiter guten Verdienst, dann hat die Industrie guten Absatz. Chocoladewaren gehören nicht zum Allernotwendigsten, sie sind ebenso gut zum Luxus zu rechnen, wie ein Theater- oder Zirkusbillet. Man kann ohne beides leben, ohne sich gerade unglücklich fühlen zu müssen. Das, was schwer erreichbar ist, oder was man gar nicht kennt, das entbehrt man leicht. Ein Wunsch auf den Besitz stellt sich erst ein, wenn man ihn gesehen hat. Gelegenheit macht Diebe, fördert aber auch unnützen Verbrauch. Kein Mensch wird die auf ihren Gütern weitab von den Grossstädten lebenden Landwirte für unglückliche Wesen halten, weil sie nicht jeden Tag zum Konditor laufen oder jeden Abend ins Konzert oder in den Zirkus gehen können. —

Früher machten in einer Fabrik die Verkäufe des oder der Reisenden nur einen kleinen Bruchteil vom ganzen Jahresumsatze aus. Des Reisenden Aufgabe war, neue Verbindungen anzuknüpfen. Die Aufträge, die Nachbestellungen kamen dann laufend, schriftlich ohne Unkosten. Heute liegt das ganz anders; heute macht nur der ein grosses Geschäft, d. h. einen grossen Umsatz, der ein ganzes Heer von Agenten und Reisenden und Läden und Niederlagen besoldet und hält. Während früher nur auf 20 Proz. des Umsatzes Spesen für den Verkauf lagen und 80 Proz. spesenfrei blieben, ist's heute umgekehrt. Heute müssen mindestens 80 Proz. — oft bei den Haaren — herangeholt werden. Wer seinen Betrieb verkleinern will, braucht nur Reisende zu entlassen, gar bald ist seine ganze Fabrik dann »draussen« vergessen.

Einige Fabriken, die durch Dauerreklame ihre Marken in Cacao oder Chocolade eingeführt haben, sind vielleicht etwas besser dran. Auf den klingenden Ueberschuss am Jahresende hat das aber weniger Einfluss als man gewöhnlich glaubt. Was die anderen für Reisende bezahlen, bezahlen diese für Annoncen, Plakate, Chromobilder oder andern Juxkram. — Wenig giebt's das heute noch, dass uralte, hochsolide und beliebte Firmen, ohne Verkaufsmittel wie Reisende oder Reklame, sich auf einen treuen Abnehmerstamm stützen können, die »unentwegt« die »Fahne der alten Verbindung hochhalten« und nicht untreu werden. Wer kommt, der mahlt, und wer zuerst kommt, dem ist die Mühle am besten geschmiert. Der Händler, der nicht zurückbleiben will, muss das führen, was seine Kundschaft fordert. Diese aber wird bearbeitet von allen Seiten, durch die Zeitungen, offen und versteckt, so lange, bis sie endlich darauf hört und das fordert, was sie gelesen hat. Immerhin wunderbar bleibt's, dass die Reklame in dieser Branche sich noch immer in bescheidenen Grenzen gehalten hat.

Lasse ich also das Bild der jetzigen Lage der Chocoladenindustrie an meinem Auge vorüberziehen, so entdecke ich auf ihm so hässliche, ungesunde Flecken, dass der Wunsch rege wird, dahinein einmal ordentlich mit reinigender Seife und Soda fahren zu können.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Monat Juni 1899.

Einfuhren.

Im Monat Juni 1899 wurden folgende Mengen Waren in Deutschland eingeführt:

1 222 200 Kilo Cacaobohnen,

davon für Export-Fabriken

1200 Kilo.

gegen Juni 1898 951 300 Kilo
» 1897 1 259 600 »

Es kamen aus:

Ecuador	326 800	Kilo
Port.-Westafrika	210 500	»
Haiti	143 800	»
Brasilien	133 700	»
Brit.-Westindien u. s. w.	94 800	»
Portugal	94 200	»
Venezuela	60 000	»
Dominic. Republik	41 700	»
Grossbritannien	20 300	»
Frankreich	19 100	»
Dänisch-Westindien	17 500	»
Brit.-Ostindien u. s. w.	11 000	»
Niederl. Amerika	7 600	»
Niederlande	5 500	»
Deutsch-Westafrika	2 400	»
Niederl. Indien u. s. w.	2 300	»

Ferner gingen ein:

700 Kilo **Cacaobutter,**

gegen Juni 1898 10 300 Kilo
» » 1897 2 500 »

Die obigen 700 Kilo kamen aus den Niederlanden.

Ferner:

100 Kilo **gebrannte Cacaobohnen** aus den Niederlanden.

Cacaoschalen wurden nicht eingeführt, im Juni 1897 wurden 1100 Kilo eingeführt

Ausserdem kamen an:

3300 Kilo **Konditorwaren** (ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),

gegen Juni 1898 17 800 Kilo
» » 1897 17 300 »

Es kamen aus der Schweiz 1100 Kilo
» Frankreich 700 »

Dann:

53 000 Kilo **andere Konditorwaren,**

gegen Juni 1898 41 200 Kilo
» » 1897 47 800 »

Es kamen aus der Schweiz 20 000 Kilo
» Grossbritannien 14 900 »
» Frankreich 5 700 »

Ferner:

18 700 Kilo **Chocolade,**

davon aus der Schweiz 11 500 Kilo
» Frankreich 5 200 »

Ferner:
34 100 Kilo **Cacaopulver,**
gegen Juni 1898 38 400 Kilo
» » 1897 32 100 »
Von obigen 34 100 Kilo kamen aus den Niederlanden 33 900 Kilo.

Ferner:
1000 Kilo **Cacaomasse,**
gegen Juni 1898 700 Kilo
» » 1897 700 »
Es kamen aus den Niederlanden 800 Kilo
» der Schweiz 200 »

Sodann:
343 500 Kilo **getrocknete Mandeln,**
gegen Juni 1898 311 900 Kilo
» » 1897 414 000 »
davon für Exportfabriken 4 000 Kilo
Es kamen aus: Italien 175 700 »
» Frankreich 99 500 »
» Marocco 66 200 »

Ferner:
800 Kilo **Vanille,**
gegen Juni 1898 1 300 Kilo
» » 1897 1 500 »
Es kamen aus Frankreich 700 Kilo
» Franz. Australien 100 »

Schliesslich:
130 000 Kilo **Honig,**
gegen Juni 1898 146 000 Kilo
» » 1897 128 400 »
Es kamen aus Chile 59 900 Kilo
» Verein. St. v. Am. 15 200 »
» Mexiko 10 300 »
» Oesterreich-Ungarn 8 400 »

Ausfuhren.

Aus Deutschland wurden im Juni 1899 folgende Mengen Waren ausgeführt:
31 300 Kilo **Cacaoschalen,**
gegen Juni 1898 74 200 Kilo
» » 1897 40 100 »
davon aus Exportfabriken 1 700 Kilo
Es gingen nach den Niederlanden 29 100 »

Ferner:
26 500 Kilo **Cacaobutter,**
gegen Juni 1898 8 200 Kilo
» » 1897 49 200 »
davon aus Export-Fabriken 24 500 Kilo.
Es gingen nach Holland 17 600 »
» Oesterr.-Ungarn 4 300 »

Ausserdem:
18 500 Kilo **Chocolade,**
davon aus Export-Fabriken 12 700 Kilo.
Es gingen nach:
Grossbritannien 8 300 Kilo
Verein. Staaten v. Amerika 100 »
[im Juni 1898 wurden 11 000 Kilo Chocolade nach den Ver. Staaten ausgeführt;
im Juni 1897 51 200 Kilo
» » 1896 6 400 »

Sodann:
54 700 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocolade-Surrogaten),
gegen Juni 1898 47 800 Kilo
» » 1897 95 000 »
davon aus Export-Fabriken 53 500 Kilo
Es gingen nach Grossbritannien 31 900 »

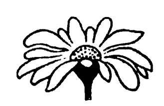
Ferner:
109 100 Kilo **andere Konditorwaren,**
gegen Juni 1898 52 200 Kilo
» » 1897 45 900 »
Es gingen nach:
Britisch-Ostindien u. s. w. 30 800 Kilo
Niederl.-Indien u. s. w. 22 300 »
China 10 200 »
Grossbritannien 4 800 »
Belgien 3 900 »

Ferner:
14 400 Kilo **Cacaopulver,**
gegen Juni 1898 9 500 Kilo
» » 1897 15 900 »
davon aus Export-Fabriken 9 200 Kilo.
Es gingen nach:
Verein. Staaten v. Amerika 3 200 »

Dann:
10 900 Kilo **Cacaomasse,**
gegen Juni 1898 8 900 Kilo
» » 1897 18 400 »
davon aus Export-Fabriken 9 900 Kilo.
Es gingen nach:
Verein. Staaten v. Amerika 7000 Kilo
Oesterreich-Ungarn 500 »

Ferner:
27 700 Kilo **Honig,**
gegen Juni 1898 2 600 Kilo
» » 1897 11 000 »
davon nach d. Freihafen Hamburg 26 900 Kilo
» den Niederlanden 700 »

Schliesslich:
— **Vanille,**
gegen Juni 1897 300 Kilo





Die Einführung der englischen Jams- und Marmeladen-Industrie in Deutschland.

Aus d. »Deutschen Zuckerindustrie« v. Dr. P. Degener.

Fortsetzung.

II. Der zweite Modus der Jamsbereitung ist der auf kaltem Wege, der indessen anscheinend erst wenig betreten ist. Man kann hier auch nicht von einem Ausschluss der Wärme sprechen, sondern nur von einer beschränkten Anwendung derselben.

Vor allem fällt das Zerkochen fort und die Früchte werden mechanisch zerkleinert (zu welchem Ende sie natürlich möglichst reif sein müssen), dann durch eine Passiermaschine getrieben und nun mit Zucker gemischt. Dabei giebt man eine Temperatur von 30—40° C, welche ein gutes und rasches Lösen des Zuckers bewirkt und eine Gallertbildung bezweckt. Nunmehr wäre ein Zusatz von Kapillärsirup ratsam, um einem Auskrystallisieren vorzubeugen.

Man verfährt indessen, wenn man der Litteratur glauben soll, nicht so, sondern erwärmt, um eine vollkommene Sterilisation zu erreichen, längere oder kürzere Zeit auf 100° C. Auf diese Weise tritt sicher eine Sterilisation ein, aber es ist durchaus zweifelhaft, ob in allen Fällen, insbesondere bei sehr wässerigen Früchten mit denjenigen Mengen Zucker, welche man, um eine harmonische Geschmackswirkung zu erzielen, verwenden kann, ohne eine Wasserentziehung, also ohne ein länger fortgesetztes Kochen, eine richtige Konsistenz erreicht wird. Es wird dieses somit in vielen Fällen garnicht entbehrt werden können, und so würden die auf kaltem Wege hergestellten Jams nicht immer sich vorteilhaft von den nach englischem Muster hergestellten unterscheiden. Die Methode ist natürlich auf die Verarbeitung von ganz reifen Früchten angewiesen, unreife würden in vielen Fällen zu einem für die Gesundheit nicht zuträglichen Resultat führen.

Auch ist bei Steinobst besonders die Trennung des Kerns vom Fleisch bei unreifen Früchten ohne Anwendung von Wärme zu schwierig und umständlich, somit kostspielig. Hieraus geht schon hervor, dass die Methode für die englische Industrie nicht von durchschlagendem Wert sein kann, da die geringe Haltbarkeit reifer Früchte, besonders des Stein- und Beerenobstes, dem entgegensteht, und diese liefern gerade die besten Jams.

Wo die kalte Methode verwendbar ist, erzielt man aromatische Produkte. Einen grösseren Teil des Aromas kann man noch gewinnen, und ist dies besonders für die englische Methode wichtig, wenn man unter Anwendung von Vakuumapparaten die Eindickung vornimmt, und aus den übergehenden Dämpfen die aromatischen Stoffe abscheidet. Hierzu hat Dr. Christ in Berlin zwei passende Methoden angegeben, von denen eine noch nicht öffentlich bekannt geworden ist, weshalb ich es mir versagen muss, auf dieselbe einzugehen. Besonders aber die letztere scheint mir beachtenswert.

Natürlich ist das so erhaltene Aroma nicht mit dem der frischen Früchte identisch, weicht sogar in vielen Fällen von demselben ab, besonders bei der Erdbeere, dem Pfirsich, der Weintraube, selbst der Himbeere. Immerhin ist ein wesentlicher Fortschritt in dem Christ'schen Verfahren zu erblicken.

Indessen glaube ich, dass die Technik der Jamsbereitung noch wesentlicher Fortschritte fähig, ist und hoffe ich bald über solche berichten zu können. Die leitenden Gesichtspunkte müssen sein:

1. Verwendung nur reifer Früchte;
2. Konservierung des gesamten Aromas;
3. Vermeidung jeder Erhitzung über die Coagulationstemperatur des Eiweiss bezw. die Zersetzungstemperatur des Aromas.
4. Rationelle Ausnutzung der Nebenprodukte;
5. Haltbarmachung unter Anwendung der neueren Forschungen auf dem Gebiete der Bakteriologie.

Anhangsweise möge hier noch die Bereitung des Apfelsinenjams, der Marmelade par excellence, auch Orangenmarmelade genannt, erwähnt werden, welche der der Citronenmarmelade ähnlich ist. In dieser wird nicht nur der Saft dieser Früchte und das innere Mark, sondern auch die Schale, welche vorher dünn abgeschält werden kann, verwendet. Dieselbe wird in dünne Streifen geschnitten und dann verkocht, wobei die in ihr befindliche Pektinsubstanz sich in gelatinierende Gallerte umwandelt, wie dies schon Fremy und andere erkannten. Diese so erhaltene Masse mit dem eigentlichen Safte vereinigt, eventl. und besser auch mit ihm zusammen verkocht, wandert dann in die Passiermaschine und wird mit Zucker versetzt und fertig gearbeitet.

Diese Marmeladen schmecken etwas bitter und gefallen daher hauptsächlich Herren auf die Dauer besonders gut.

Bei dieser Gelegenheit möge darauf hingewiesen werden, dass die gelatinierenden Substanzen der Früchte keineswegs immer in denselben vorgebildet sind. Sie entstehen auch zum Teil erst in ihnen durch die Einwirkung der Pflanzensäuren auf gewisse Zellbestandteile bei ca. 30—40 Grad, welche Temperaturen dem Aroma noch nicht schädlich sind, teilweise werden sie erst durch Gährungsorganismen, welche vermutlich dem Leuconostoc nahe stehen, gebildet. Untersuchungen hierüber sind praktisch wichtig, auch über die eventuelle Anwendung anderer vegetabiler aufquellender Stoffe in der Obstindustrie.

II. Die Einführung der Jamsindustrie in grossem Maassstabe in Deutschland.

Es existiert bereits in Deutschland, abgesehen von den Fabriken, welche sog. Apfelkraut, Pflaumenmus, Birnenmus bereiten, eine Jamsindustrie in etwa 50 Betrieben, von denen die grössten in Strassburg, Coblenz, Metz sich befinden. Dieselben erzeugen aber sehr verschiedene Fabrikate. Einzelne Fabriken stellen nur Gelatines, mit Gelatine geformte Marmeladen her, andere solche nach englischem Muster und auch in guter Qualität. Die Mehrzahl bringt aber ein Produkt auf den Markt, welches zwar wohlschmeckend ist, aber keineswegs der Definition »Obstmus« entspricht. Dieses Produkt wird aus Obsttrestern aller Art bereitet, dem man häufig noch absichtlich Himbeer- und Johannisbeerkerne zusetzt, und die man zum grossen Teile aus Nordamerika (Californien) in mehr oder weniger getrocknetem Zustande bezieht. Meistens sind es Apfeltrester von der Dörrobst- oder Obstweinbereitung, denen man im verkochten Zustande etwas Fruchtsaft zusetzt (10—20 Prozent), um schliesslich 50—70 Prozent Kapillärsirup aufzufüllen.

Jene Trester, besonders die amerikanischen, sind durchaus nicht einwandsfreier Provenienz und mindestens unappetitlich. Die Obstweintreber sind ausgelaugt und enthalten nur noch ein unverhältnismässig geringes Quantum Fruchtsaft. Der Kapillärsirup ist meist schwefligsäurehaltig und infolge seines hohen Gehaltes an Säuredextrin nicht leicht verdaulich, be-

sonders nicht für Kinder, ganz abgesehen von seinem Gehalt an Gallisie, der hier um so höher ist, gegenüber den 10 Prozent Sirup, welche die im allgemeinen reellere englische Industrie zusetzt.*)

So charakterisieren sich diese von vorsichtigen Leuten »gemischte Fruchtmarmelade« genannten Präparate als höchst zweifelhafte Produkte, denen die Nahrungsmittelpolizei näher treten sollte. Ich halte sie auch für saccharinhaltig und habe es mir zur Aufgabe gemacht, aus ganz Deutschland zusammengekaufte Marmeladenproben auf ihre Zusammensetzung zu untersuchen und diese Untersuchungsresultat bekannt zu geben.

Es ist nämlich die Ueberlegenheit der englischen Marmeladen über die meisten deutschen dadurch begründet, dass der englische Fabrikant den rasch und leicht absorbierbaren Rohrzucker zur Versüssung verwendet, der deutsche aber grösstenteils Kapillärsirup. Er glaubt dies thun zu müssen, da dem Rohrzucker hier eine sehr erhebliche Steuer auferlegt ist, welche fast den Preis des Kapillärsirups (heute am 17. Mai 23,5—24 Mk. pro 100 Kilo) erreicht. Ich muss dabei leider konstatieren, dass dies Thatsache ist. In letzter Zeit besuchte ich eine jetzt nicht mehr bestehende Marmeladenfabrik (sie war wegen Mangels an Obst eingegangen), welche in absolut reeller Weise nur Früchte bester Qualität und nicht unappetitliche Trester, aber zum Versüssen keinen Rohrzucker, sondern Kapillärsirup allein verwendete. Nach einer Kostprobe schien Saccharin nicht zugesetzt zu sein, doch wird dies von anderen Fabriken wohl vielfach gethan.

Mit solchen Kartoffelsirupmarmeladen kann natürlich der hochbesteuerte Rohrzucker nicht konkurrieren. Ich bin gewiss kein Feind des ersteren, ist er doch der Marmeladenindustrie durchaus unentbehrlich. Aber es muss alles auf das richtige Maass reduziert werden.

Soll in Deutschland eine gesunde Marmeladenindustrie in grossem Maassstabe entstehen, so müsste als versüssende Substanz Rohr- (Rüben-) Zucker Verwendung finden und die Konkurrenz des Kartoffelsirups über x Prozent Beimengung hinaus nur unter Deklarationszwang zulässig sein. Sonst ist der Fabrikant der Minderware, selbst wenn er reine Früchte nimmt, immer rund 10 Mark im Preise voraus (56 Kilo Zucker = 24,60 Mk. gegenüber 60 Kilo Sirup = 14,50 Mk.). Dies giebt eine ungesunde Konkurrenz.

Freilich läge die Sache anders, wenn der Rübenzucker für die Jamsbereitung von der Verbrauchssteuer befreit würde.

Somit muss

1. ein Deklarationszwang für Jams und Marmeladen mit mehr, als x Prozent Kapillärsirup und
2. ein gleicher für Jams und Marmeladen mit Tresterzusatz jeder Art, verlangt werden,
3. endlich ein solcher für Saccharinzusatz.

Was letzteren anbelangt, so stehe ich nicht auf dem Standpunkt des Gesetzes vom 7. Juli 1898, welches ich für viel zu weitgehend halte. Auch hier halte ich einen Deklarationszwang für nötig und gestatte mir, die Motivierung meiner Ansicht, wie ich sie vor einiger Zeit in einer Interessentenversammlung**) aussprach, folgen zu lassen.:

»Das Bestreben der deutschen Zuckerindustrie ist durchaus berechtigt, eine Konkurrenz des Saccharins, sobald es sich der mehr oder weniger erkennbaren Maske, ein Nahrungsmittel zu sein, bedient, zurückzuweisen. Es kann nicht geduldet werden, wenn versucht wird, das Theerprodukt »Saccharin«, welches den menschlichen Körper un verändert verlässt, an die Stelle des Zuckers zu setzen oder auch an die Stelle anderer Kohlehydrate und zwar unter Verschweigung oder absichtlicher Verbergung des Umstandes, dass es sich bei den süssschmeckenden Kohlehydraten um Nahrungsmittel handelt. Diesen Bestrebungen, die zweifellos unter das Gesetz vom unlauteren Wettbewerb fallen, kann nicht energisch genug entgegen getreten werden, und die von mancher Seite in diesem Sinne betriebene Reklame verdient, dem Staatsanwalt zur Kenntniss gebracht zu werden. Noch mehr aber solche Gewerbetreibende, welche, obschon ihnen die Eigenschaften des Saccharins bekannt sind, sich nicht scheuen, dasselbe an Stelle von Zucker zu substituieren, sogar in solchen Fällen, wo man einen reichlichen Teil resp. Gehalt von solchen erwarten darf, wie in Ammenbieren. Solche gewissenlose Praktiken sind doppelt straffällig, einmal gegenüber dem geschädigten Konkurrenten, und zweitens gegenüber dem unter Umständen weit mehr geschädigten Käufer und Konsumenten.

Bis hierher sind alle Maassnahmen gegen den Missbrauch des Saccharins gerechtfertigt, ja im Interesse der publica salus notwendig. Aber mir scheint, als wenn man jetzt zu weit gehen wollte. Ich habe eine ganze Anzahl von Aeusserungen gelesen, die sich nicht damit begnügen, den gerügten Missbräuchen entgegen zu wirken, sondern die das Saccharin überhaupt als unbedingt schädlich hinstellen und denunzieren möchten, und zwar nicht diesen Süssstoff allein, sondern auch alle ähnlichen. Man sollte doch bedenken, dass ein Zuviel in der Abwehr zum Angriff wird, da man dem Feinde dadurch gefährliche Waffen in die Hand drückt, und sich selbst ins Unrecht setzt.

Die künstlichen synthetischen Süssstoffe sind unentbehrlich geworden; es giebt eine ungeheure Menge Menschen — auch Schreiber dieses gehört zu ihnen — die sich des Genusses der Kohlehydrate möglichst enthalten müssen. Der süsse Geschmack derselben ist aber in unserem nervösen Zeitalter ein Bedürfnis geworden, und bei der Einförmigkeit der Speisen für die Fettleibigen, Arthriliker, Diabetiker, Glykosuriker ist es auch nur ausserordentlich schwer zu entbehren. Allen diesen ist der künstliche Süssstoff eine wahre Wohlthat und ein wahrer Freund geworden, und ich glaube im Sinne aller dieser zu sprechen, wenn ich dem Saccharin die Rolle als »Zucker der Dysämiker« vindiziere. »Der Narben lacht, der Wunden nie gefühlt«. Und das kann ich thun, ohne dass ich in den Verdacht kommen könnte, als ob ich nicht das lebendigste Interesse für das Gedeihen der deutschen Zuckerindustrie hätte, welches ich vielmehr oftmals bewiesen zu haben glaube. Ist ja doch das Quantum Zucker, welches durch die oben erwähnten Dysämiker nicht verbraucht wird, gegenüber der Gesamtproduktion ein verschwindendes.

Ich kann auch durchaus nicht der Behauptung zustimmen, dass das Saccharin, in vernünftigen Grenzen genossen, schädlich sei. Ich nehme es täglich seit neun Jahren, und das macht bei meinem grossem Kaffee- und Theekonsum, von ca. zehn Tassen bezw. Gläsern, eine ganze Menge aus. Ich habe nie auch nur die geringste Unbequemlichkeit von meinem ziemlich ausgiebigen Saccharingenuss gehabt und glaube, dass solche nur beim Missbrauch, wie bei allen anderen Genussmitteln, eintreten kann. Meiner Ansicht nach wäre es richtiger, dieses Argument zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes seitens des Saccharins nicht in den Vordergrund zu stellen. Es genügt vollständig, die Saccharinreklame darauf an-

*) Es giebt auch in England verschiedene Qualitäten.

**) cf. Centralblatt für die Zuckerindustrie 1899. Referat vom 7. Mai 1899.



zusehen, ob sie nicht unwahre Behauptungen in das Publikum bringt, wie z. B., dass Saccharin »gesunder und bekömmlicher« als Zucker sei, was in dieser allgemeinen Fassung wieder als unlauterer Wettbewerb anzusehen ist. Im übrigen sollte man für alle Nahrungs- und Genussmittel, in denen ein künstlicher Süssstoff enthalten ist, die Deklaration dieses Zusatzes zu verlangen, und zwar eine deutliche, nicht klein gedruckte, leicht zu übersehende Deklaration! Dies zu erstreben, steht der vornehmen Zuckerindustrie, dem Brauerei- und Weingewerbe u. s. w. besser an, als eine gereizte, weit über das Ziel hinausschiessende Polemik. Um dies Ziel zu erreichen, ist natürlich eine Aenderung des Gesetzes vom 6. Juli 1898 anzustreben, welches in dieser Form zu einseitig und zu ungerecht ist. Lieber stelle man den Deklarationszwang unter noch härtere Strafen, als sie das Süssstoffgesetz aufführt. Mit Hilfe unserer Untersuchungsämter wäre eine strikte Durchführung des Gesetzes mit Leichtigkeit zu erreichen. Unter diesem Gesetze müssen aber alle Bäcker, welche für ihre zucker- u. s. w. kranke Kundschaft mit Saccharin gesüsstes Gebäck herstellen, alle Fabrikanten von zuckerfreiem Schaumwein, zuckerfreien Obstkonserven, dito Fruchtsäften, Liqueuren, Wein u. s. w., ihre vollberechtigte Thätigkeit einstellen, und somit darf die Konkurrenz gegen einzelne andere Gewerbszweige nicht gehen, das erregt nur Feindschaft, und zwar berechtigte.«

Als erste Vorbedingung der Einführung der Jamindustrie und überhaupt rationeller Obstverwertung in Deutschland ist also anzustreben:

1. Beseitigung der Schwindelkonkurrenz und Präzisierung der reellen Konkurrenz verschiedenartiger Produkte. Deklarationszwang für Stärkesirupppräparate über x Prozent und für Saccharinverwendung: — —

Ohne einen Steuererlass auf Rohrzucker oder eine neue Steuer auf Traubenzucker, Maltose und Stärkesirup wird es dem nach englischer Art bereiteten Jams schwer werden, gegen den Stärkesirupkonsum in dieser Form in den breiteren Schichten der Bevölkerung zu konkurrieren. Letzterer wird immer erheblich billiger sein können als ersterer, und zeigt sich gerade hier die Ungerechtigkeit der Rübenzuckerbesteuerung gegenüber der Steuerfreiheit des Kartoffelstärkezuckers besonders stark. Zwar wird der Gebildete sich sagen, dass wenn die rübenzuckerhaltige Obstkonserve preiswürdiger selbst bei einem höheren Preise ist, der weniger Eingeweihte und weniger Kapitalkräftige doch die billigere auch wohlschmeckende Ware vorziehen wird. Ganz besonders aber wird der Zwischenhändler seinen Detailhändlern das offerieren, an dem er am meisten verdient, und es kann leicht vorkommen, dass er allein den Nutzen, die Käufer aber den Nachteil haben.

Man kann wegen der physikalischen Beschaffenheit des Stärkesirups, diesen etwa im Gewicht dem Rübenzucker äquivalent annehmen, dann hat man einen Preisunterschied von 20 Mk. pro Doppelzentner. Wie, wenn die Rücksicht auf den zu hebenden Obstbau die Reichsregierung und den Reichstag veranlasste, den zur Jamsbereitung dienenden Zucker steuerfrei zu lassen? Dann wäre der Rübenzucker in diesem Falle, wo er thatsächlich mit dem Stärkezucker konkurriert, demselben auch in gerechter Weise gleichgestellt.

Den dagegen vorliegenden Einwand kenne ich wohl. Darin, dass grossen fabrikativen Etablissements, welche sich den Luxus eines Steueroffizianten leisten können, steuerfreier Zucker gewährt wird, könnte eine Bevorzugung gegen die Grossindustrie zu Ungunsten der Einzelhaushaltung erblickt werden. Denn in unendlich vielen Fällen werden die Jellies und Jams noch im Haushalt zubereitet.

Aber einesteils handelt es sich hier meist um besser situierte Familien, während die neue Industrie den unteren Klassen gleichfalls ein billiges Erzeugnis bieten soll.

Weiter steht der Hausfrau der billige Kapillärsirup zur Verfügung.

Endlich aber, und das ist das wichtigste, arbeitet die Hausfrau doch billiger als die fabrikative Anlage, da sie weder Anlagekosten zu amortisieren und zu verzinsen hat, noch sich Betriebskosten rechnen wird, und ihr die Früchte häufig umsonst zuwachsen. Auch bleiben ihr die enormen Betriebsspesen und Zwischenhändlergewinne erspart, die Verpackungskosten sind geringer, ein Risiko und Delkredere nicht vorhanden, u. s. w. Dem gegenüber spielt die Steuer gar keine Rolle. Denn wenn es hoch kommt, so kocht sich die deutsche Hausfrau 50 Pfund Marmelade ein, was einer Steuer von 2,60 Mk. entspricht, weil 26 Pfund Zucker verwendet werden. Diese 2,60 Mk. Steuer werden reichlich an Spesen erspart.

Was also diesen Einwand anlangt, so könnte man ihn ruhig ad acta legen, ohne ungerecht zu sein. Vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus aber wäre eine Verbilligung von über 5 Mk. per Zollzentner Obstkonserve sehr erheblich, sowohl für den inländischen Konsum, wie besonders für den Export. Sie würde immer den Engroshändlergewinn decken und eine wünschenswerte Gleichstellung der Rohrzuckermarmelade mit den Kartoffelpräparaten herbeiführen. Sollte das aber nicht beliebt werden, so wäre mit Recht eine Steuer auf Kartoffelzuckersirup und Kartoffelzucker zu fordern da, wo beide dem Rübenzucker eine direkte und gefährliche Konkurrenz bereiten.

Als weitere wünschenswerte Vorbedingung der Einführung der Jamsindustrie wäre somit zu bezeichnen:

2. Ein Steuererlass für den in Gegenwart der Steuerbehörde mit Fruchtbrei gemischten Zucker oder eine Steuer auf den zu gleichem Zweck verwandten Stärkezucker bezw. Stärkezuckersirup. —

Weiter ist es zu wünschen, dass das Obst und der Zucker, welche jetzt nach England zum Zwecke der Jamsbereitung exportiert werden, schon hier für den gleichen Zweck Verwendung finden, so dass fertige Jams bezw. Jellies exportiert werden können.

Es liegt auf der Hand, dass dies möglich ist, Verwendung steuerfreien Zuckers vorausgesetzt.

Schon Marx wies in seinem lesenswerten Bericht nach, wie sehr das nach England ausgeführte Obst durch den Transport vertheuert würde; Die Verteuerung erreiche z. B. das dreifache des Preises für Pflaumen, und kann man annehmen, dass allein die Zwischenhändlerspesen pro Zentner Obst zwischen 2 und 6 Mk. betragen. Bei feinen Früchten (Pfirsichen aus Baden u. a.) vielleicht noch mehr. Dazu kommt, dass die Fracht infolge der Eindickung des Obstes eine sehr viel geringere wird, sie beträgt etwa 30 Prozent des Obstgewichtes, und dass die fertigen Produkte nicht verderben, wie es beim Rohstoff wieder der Fall ist. So würde zweifellos die deutsche Industrie mit Vorteil auf dem englischen Markte konkurrieren können, und noch mehr, wenn die Rübenzuckerindustrie mit der Obstindustrie Hand in Hand ginge, der Zucker aber gleichfalls nicht durch Zwischenhändlergewinn verteuert würde, denn ich wiederhole, dass gut raffinierter Zucker sehr wohl brauchbar ist.

Es wäre auch der Modus denkbar, dass deutsche Obstverwertungsgesellschaften den in England errichteten oder zu errichtenden Fabriken das Obst in Form sterilen Fruchtbreies sendeten und dass die Fertigstellung drüben vorgenommen würde. Da der Zucker so wie so nach England geht, würde die Zuckerindustrie durch diesen Modus, der die Eifer-

sucht der englischen Jamsfabriken beruhigte, nicht geschädigt.

Zu den angeführten Vorteilen des Exportes fertiger Jams oder zuckerfreier Obstkonserven, in Breiform, gesellt sich noch der, dass der Obstbau die Früchte am Baum und Strauch reif werden lassen kann, somit eine vermutlich grössere Ernte an aromatischeren und leichter zu verarbeitenden Früchten erzielt!

Aus den weiter unten angegebenen Daten und Preisen wird sich die rechnerische Möglichkeit des Exportes deutscher Jams nach England des weiteren ergeben.

Meiner hier ausgesprochenen Meinung wurde von englischer interessierter Seite widersprochen. Man warf mir ein, dass selbst, wenn die aufgeführten Vorteile vorhanden wären, das »Anbringen, Einlagern und Abliefern der Ware enorme Kosten verursachen würde, und ohne ein ständiges Lager wäre überhaupt nichts zu machen.«

Dem kann nicht widersprochen werden. Wie in allen, auch den deutschen Seestädten, sind derartige Unkosten ganz enorm. Unkosten, hervorgerufen durch Mieten von Lagerstellen, durch den Transport zum Seehafen in den Fluss (hier die Thamse) hinauf, Ein- und Ausladen, Arbeitslöhne u. s. w. Die Unkosten werden um so höher, als man geschlossenen Korporationen gegenübersteht, welche teilweise zunftartig organisiert sind. Aber alle diese widrigen Umstände können überwunden werden. Will man nicht von vornherein ein freundschaftliches Verhältnis mit den englischen Betrieben derart eingehen, dass man denselben die zuckerfreie Obstkonserve liefert, so wird man doch zum Ziele gelangen, wenn man nicht zu gross anfängt, frachtgünstige Lage sucht und die Vorteile wahrnimmt, welche in dem billigeren und besseren Obst liegen. Wer die Zuckerindustrie kennt, weiss, was früher das englische, speziell Londoner Raffineriegewerbe bedeutete. Langsam aber sicher hat die billiger arbeitende festländische Konkurrenz die englische herausgedrängt, ungeheure Vermögen sind verloren gegangen, viele einst sehr reiche Familien ruiniert. Ebenso wird es den englischen Jamleuten gehen, wenn sie, statt sich mit den festländischen zu einigen und Hand in Hand zu gehen, die rücksichtslose Konkurrenz herausfordern. Diese Konkurrenz wird um so vernichtender werden, als wir sowohl im Obsbau als in der Obstbenutzung — gemäss meinen früheren Andeutungen — mit Sicherheit durchschlagende Erfolge zu erwarten haben, denen England nichts entgegen zu setzen hat. Aber vielleicht hat man hüben wie drüben die Einsicht, dass man mit vereinten Kräften weiter kommt, nur ist es im Interesse Deutschlands und seiner Unabhängigkeit wünschenswert, wenn es seinen Teil an einer Kooperation (mit den Engländern) mit deutschem Gelde ausführt und sich nicht in Abhängigkeit von englischen Geldmächten bringt.

Es ist also als weitere wünschenswerte Vorbedingung zu verzeichnen:

3. Der Export fertiger deutscher Jams und Marmeladen oder der dazu dienenden, für das Mischen mit Zucker gebrauchsfertigen Früchte ins Ausland, speziell nach England.

Wenn dieses Ziel erreicht werden soll, so kann dies nur auf Grund tadelloser Fabrikation geschehen. Das Produkt der deutschen Jamsindustrie soll nicht nur das englische erreichen, nein, es womöglich übertreffen und zwar andauernd übertreffen, und bevor dies nicht der Fall ist, kann einem Export nicht das Wort geredet werden. Einmal diskreditiert, wird es dem später vielleicht verbesserten Produkt sehr chwer, vielleicht unmöglich werden, wieder zur Konkurrenz zu gelangen.

Nach dem ausgezeichneten Bericht des landwirtschaftlichen Sachverständigen über den englischen Obstbau sind die Chancen für uns sehr gute. Dr. Gerlich sagt z. B. in seinem Bericht: »Der Berliner Markt stellt in der Auswahl und in dem Aussehen seiner Früchte ganz London in den Schatten« . . . Es würde sich daher für den deutschen Obstzüchter immerhin empfehlen, sein Auge auf den englischen Markt zu richten Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren und Pflaumen würden dabei in erster Linie in Betracht kommen.«

Auf der anderen Seite wird seitens des Board of Agriculture schon im Jahre 1898 die Gründung von Jamsfabriken in den hauptsächliehsten Obstbezirken Englands vorgeschlagen und dabei bemerkt, dass die Entwickelung der wichtigen Industrie der Fruchtkonservierung in Form von eingemachten und getrockneten Früchten der Ausdehnung des Obstbaues Vorschub leisten müsse, »wenn der Zucker weiter so billig bleibe wie bis jetzt.« Die weiter folgenden Bemerkungen (cf. bei Gerlich l. c. 130 Sp. 2). »Dass die Billigkeit des Zuckers in England den Wettbewerb aller anderen Länder in der Einmachung von Früchten beeinträchtigen, wenn nicht ganz verhindern, und die britischen Hersteller in Stand setzen müsse, ihre Ausfuhr darin bedeutend auszudehnen«, und dass die britischen Obstzüchter wegen der Billigkeit des Zuckers einen grossen Vorteil in der Einmachung von Früchten vor allen Wettbewerbsländern haben und dieser Vorteil mitrechnen sollte, scheinen wenig zutreffend: Ist der Zucker in England billig, so ist er es auch bei uns, und der Import von Jams aus England nach Deutschland verbietet sich durch den Eingangszoll. Bei uns können sich aber aus dem Zusammengehen Zuckerfabriken mit den Obstproduzenten Vorteile der ergeben, welche der Engländer entbehren muss.

Als eine weitere Vorbedingung ist zu nennen:

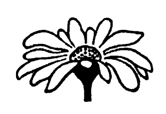
4. Gesunde Kapitalverhältnisse der zu errichtenden Fabriken sowie gute kaufmännische Disposition.

Die englischen Jamsfabriken sind alle sehr gross angelegt, noch grösser, als sie Herr Marx für Westpreussen projektiert hatte, also mit einem Anlagekapital von ca. 200 000 Mk., mit welchem p. a. 20 000 Zentner Jams hergestellt werden können.

Ob es zweckmässig ist, mit der Errichtung so grosser Fabriken schon vorzugehen, erscheint mir zweifelhaft; jedenfalls muss man von Fall zu Fall urteilen. Mir persönlich ist es weit sympatischer, solche Anlagen aus kleinen Anfängen sich entwickeln zu lassen.

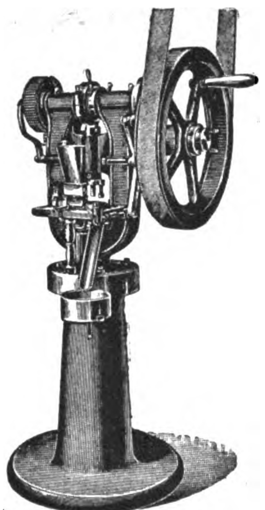
Fabrizieren ist leicht, aber das Fabrikat absetzen, schwieriger. Geht man gleich mit sehr grossen Quantitäten an den Markt, und derselbe erweisst sich nicht gleich so willig, wie es wünschenswert ist, so könnte leicht schwerer Nachteil die Folge sein, und, was im Interesse der Landwirtschaft noch wichtiger ist, die neue Industrie darunter leiden, indem die etwaigen Interessenten zurückgeschrekt werden. Ebenso bin ich dagegen, sofort mit einer grösseren Anzahl Fabriken vorzugehen. Ein halbes Dutzend genügen für die ersten Jahre vollkommen, und ich würde auch von keiner Fabrik für diese Zeit mehr als 10000 Zentner Produktion erwarten. Eine solche Fabrik ist aber, ohne Gebäude und Dampfanlagen, welche vielfach vorhanden sein werden, mit 15 bis 20000 Mk. ganz gut einzurichten.

(Fortsetzung folgt.)



Hervorragende

Constructions-Neuerungen



zeigen unsere seit kurzem in den Handel gebrachten **automatischen**

Pastillen- u. Tabletten-Maschinen

D. R.-No. 100 249

zur Herstellung von komprimierten Tabletten aus **pulverförmigen** Substanzen **aller Art.**

Leistungsfähigkeit: mit **einem** Stempel ca. 3600 Tabletten od. Pastillen per Stunde; mit **zwei** Stempeln ca. 6000 Tabletten od. Pastillen per Stunde; mit **vier** Stempeln ca. 9—10,000 Tabletten od. Pastillen pr. St.

Einsendung von Materialien behufs probeweiser Verarbeitung erbeten.

Zur Besichtigung u. Prüfung der Maschinen laden ergebenst ein

E. Goetze & Co.,
Berlin NW., Spenerstr. 23.

Automaten

für den Verkauf von Chocoladen, Konfekten und anderen Waren, fabrizieren in vornehmer Ausstattung unter Garantie für zuverlässige Funktion, eingerichtet auf Wunsch für jede Münzsorte

Eisenwerk Gaggenau Akt.-Ges.

Gaggenau in Baden.



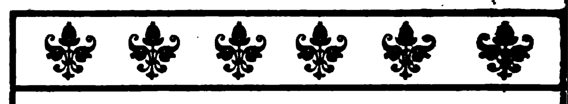
Meine 12jährige Erfahrung garantirt für gute haltbare Qualität mit reinem Fruchtgeschmack.



Cacaoschalen

offeriert billigst

Emil Voigt, Halle a. S.
Thomasius-Str. 1.



Von

Prima reiner Cacaobutter

aus gesunden Bohnen besserer Qualität, verzollt, sind pro Monat

150–200 Zentner

bis auf weiteres abzugeben.

Reflektanten belieben sich zu melden unter **P. A. H.** an die Expedition dieser Zeitung.



Erster Chocolatier

sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, seine Stellung zu verändern, hervorragende Leistung in weichen Chocoladen, Couvertüren, Nuss- und Dessert-Massen, vorzüglichstes Cacaopulver. Garantirt bei grösster Ausbeutung vorzügliche Waare, und ist im Stande, die Abtheilung energisch zu leiten.

Offerten bitte unter **A. H. 100** in der Expedition des Gordian niederzulegen.

30pferd. Dampfmaschine

mit Condensator und Collmann'scher Ventilsteuerung soll komplet mit Treibriemen verkauft werden. Die Maschine kann in Betrieb besichtigt werden, sie arbeitet vorzüglich und wird nur verkauft, weil ihre Arbeit von der grossen Hauptmaschine übernommen worden ist.

Näheres zu erfragen bei **Dr. Hensel & Co.** in **Lesum.**

Centralblatt für die Zuckerindustrie.
(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)
Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.



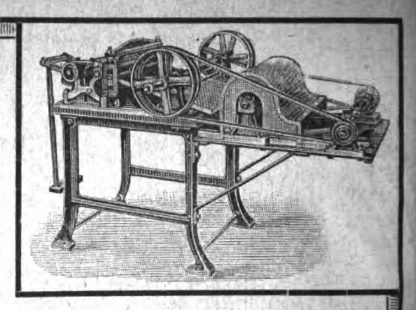
Sämmtliche

Maschinen und Apparate

zur

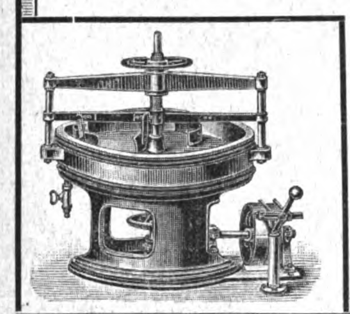
Zuckerwarenfabrikation

liefern:



Paul Franke & Co., Maschinenfabrik

Leipzig-Plagwitz.



Specialität:

Maschinen für feine Schweizerbonbons (Patent- und plastische Bonbons), sowie für gewöhnliche Caramelbonbons. — Boltjenmaschinen. — Bonbonausstecher. — Küchelmaschinen. — Drageémaschinen. — Fondanttabliermaschinen. Wärm- u. Kühltische verschiedener Konstruktion.

Ganze maschinelle Einrichtungen für Bonbonfabriken.



Dampfkesselraum. Maschinenraum. Arbeitsraum.

Wegelin & Hübner

HALLE A.S.

Specialfabrik von Kühleinrichtungen für Chocolade-, Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.

Kühlraum. Vorraum.

1899. V. Jahrgang. **No. 106.** Hamburg, 20. Sept. 1899.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

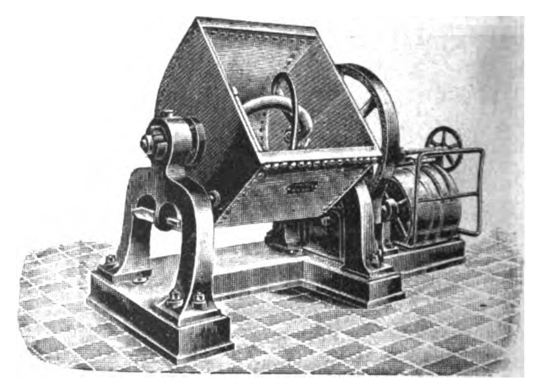
Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.





Inhalt dieser Nummer:

Exportaussichten.

Der deutsche Kaiser, der augenblicklich in England ist, hat kürzlich im Hamburger Rathause eine weittönende Rede gehalten, in der er die Ansicht ausgesprochen hat, dass wir Schiffe über Schiffe bauen müssten, um das zu erhalten, was wir in Deutschland heute haben. Soweit rein politische Ansprüche in Betracht kommen, wir meinen, soweit die Herren, die in der Regierung sitzen, fest davon überzeugt sind, dass es dem deutschen Volke bei kriegerischen Verwickelungen im Osten, Westen, Norden oder Süden, an den Kragen gehen muss, wenn es sich neben seinem Landheer nicht auch ein Wasserheer von der und der Grösse schaffe, fügt sich jeder wohl den Beschlüssen dieser Herren, die ja die Verantwortung und die bessere Uebersicht haben. Und keinerlei Laiengetratsch soll, noch dazu im Fachblatt »Gordian«, zu Worte kommen.

Aber wenn immer wieder von der Regierung davon geredet wird, dass wir deshalb immer und immer mehr Schiffe bauen müssen, damit wir dem Export von deutschen Produkten neue Wege bahnten und die alten sicherten, dann hat jeder Vertreter jeder Industrie zu untersuchen, ob der Erfolg durch fünf, zehn oder hundert neue Linienschiffe, Panzerfregatten oder Torpedos auch wirklich herangeholt wird und jede Industrie muss sich selbst prüfen und dann ihr Urteil den Herren der Regierung unterbreiten.

Wir, in der Chocoladen- und Cacao-, in der Zuckerwaren-, Cakes- und Fruchtindustrie, können einen Geschäftsaufschwung von einer wesentlich vergrösserten Kriegsflotte ebensowenig erwarten, als von einem vergrösserten Landheere. Denn man versichert doch alle Tage, dass man friedfertig gesinnt ist und bleiben will. Und Zollrevisionen oder neue Zollgesetze fremder Länder — wir denken z. B. an die bekannte Mac Kinleybill — kann man weder mit einer, noch mit hunderten Panzerfregatten in Grund und Boden schiessen.

Man sollte kühl überlegen, wenn man allen wirtschaftlichen Erfolg vom Wasser erwartet, auf dem unsere Zukunft liegen soll: Wenn über Nacht die Kölner Heinzelmännchen alle deutschen Schiffswerften besuchten und uns am andern Morgen ein Schock neuer Kriegsschiffe im Werte von einigen hundert Millionen Mark ins Wasser gleiten liessen, kämen dann die Exportaufträge haufenweise ein? Wohl kaum! Denken wir dcoh an die verhältnismässig bedeutenden Umsätze, die das kleine Holland, die die kleine Schweiz mit dem Auslande machen.

Und beide Länder legen ihre Zukunft auf das Wasser, ohne Panzer über Panzer für unumgänglich nötig zu halten!

Wir bleiben bei unserer Auffassung in wirtschaftlichen Dingen, die wir täglich als die richtige bestätigt finden: Deutschland hat ihm eigentümliche Ausfuhrwaren nur in kleiner Menge; was es heute ausführen kann, kann zum grössten Teil in jedem Teil der Welt hergestellt werden und meist unter gleich günstigen Bedingungen. Will Deutschland mit aller Gewalt ein Ausfuhrland werden, so ist das gleichbedeutend damit, dass wir danach streben, die deutschen Lohnarbeiter schlechter löhnen zu wollen, als die Arbeiter in anderen Ländern gelöhnt werden. Denn nur dann können wir verarbeitete, eingeführte Rohstöffe, wie Wollenwaren, Baumwollenwaren, Seidenwaren u. s. w., im Auslande billiger verkaufen, also los werden, wenn wir durch niedrigere Löhne billiger produzieren. Das, was eine zeitlang Deutschland eigentümlich war, so z. B. Rübenzucker, ist ohne weiteres in fast allen Kulturländern einzuführen.

Man mag den folgenden Bericht recht aufmerksam lesen. Herr Geheimrat Dr. Paasche bereist augenblicklich Nordamerika, um das zu finden, was längst von der deutschen Zuckerindustrie als grosse Gefahr erkannt worden ist: dass Amerika sich allein weit mehr Zucker bauen kann, als es braucht.

Da Amerika der grösste Abnehmer für deutschen Zucker war, so liegt doch die Frage nahe:

Sollen wir mit den neuen Kriegsschiffen die Amerikaner zwingen, deutschen Zucker weiter zu essen oder in welcher Form soll die Unterstützung sich zeigen, die der Zuckerindustrie das alte Absatzgebiet erhalten will?

Wir hätten gern dazu eine Antwort.

Herr Dr. Paasche berichtet über seine Zuckerreise wie folgt, entnommen der »Deutschen Zuckerindustrie«, Berlin:

Herr Geh. Regierungsrat Prof. Dr. Paasche sendet uns aus Montgomery, Al., unterm 14. v. M. eine Skizze über ein neues Zuckerindustrie-Gebiet in den Vereinigten Staaten, die das grösste Interesse unserer Leser finden wird. Hoffentlich sind wir bald in der Lage, weitere Reisebeobachtungen des verdienten Verfassers, der inzwischen schon auf Kuba angelangt sein dürfte, mitzuteilen. D. Red.

Die Rübenzucker-Industrie Nord-Amerikas nimmt mal wieder einen starken Anlauf, um dem seit einem halben Menschenalter erträumten Ziele näher zu kommen, die Vereinigten Staaten mit eigenem Zucker zu versorgen, oder womöglich mit amerikanischem Produkt den Weltmarkt zu überschwemmen.

Michigan ist nach allen Zeitungsnachrichten das Zuckerland der Zukunft, und da dort nicht weniger als zehn neue Fabriken im Bau begriffen oder geplant sein sollten, so war es erklärlich, dass ich meine Schritte nach dort lenkte.

Von dem schönen Detroit aus, das an der grössten Schiffahrtsstrasse der Welt gelegen, sich in auffallend schnellem Aufschwunge befindet, führte mich die Michigan-Centralbahn am 26. September nach Norden.

Nachdem wir jene weiten Zwischenterrains hinter uns hatten, die halb Stadt, halb Land mit viel wüsten Plätzen und elenden Holzhäusern das Grenzgebiet der schnell wachsenden nordamerikanischen Städte zu kennzeichnen pflegen, kamen bald die ersten kleinen Rübenfelder zum Vorschein, obwohl das ganze Land, soweit es von der Eisenbahn aus sichtbar ist, absolut nicht so aussieht, als könnte hier eine gedeihliche Rübenkultur bald ihre Stätte finden. Die Farmen sind klein, die Felder von rohen Holzzäunen umgeben, meist nur 4 bis 5 Morgen gross; der Mais stand geschnitten auf den Feldern, Winterkorn war bereits gesäet, zum Teil schon grün; aber neben diesen wenigen Kulturflächen war noch recht viel wilder Wald vorhanden, der in entsetzlicher Weise verwüstet wurde. Gewaltige Baumstämme liegen vermodernd oder halb angebrannt zwischen den jungen Schösslingen, die hohen Baumstumpfe mit ihren Wurzelkronen, vom Feuer geschwärzt, stehen überall in Massen zwischen dem grünen Rasen, der zur Weide dient, und selbst in den Saatfeldern ragen diese letzten Spuren des Urwaldes in einer die Bearbeitung hindernden Weise zahllos hervor. Die Stoppel- und Kleefelder waren belebt von weidenden Rindern, Pferden, Schweinen und Schafen, ab und zu waren auch Heerden von Putern sichtbar. Die Schafe waren fast ausschliesslich englische Fleischschafe, die Schweine gehörten den kleinen schwarzen Rassen an, die Rinder waren offenbar viel mit Shorthornblut verbessert und gediehen auf den trockenen Weiden vortrefflich. Aber der Viehstand war klein. Selten sah man mehr als 8—10 Rinder, selten mehr als ein Dutzend Schafe in den kleinen Weidekoppeln, und auch die Zahl der Schweine schien für nicht viel mehr als den eigenen Bedarf berechnet zu sein. Aber vortreffliche Obstbäume, namentlich alte, gute Apfelbäume, waren fast bei jedem Farmhofe in grösseren Plantagen angepflanzt, und an einzelnen der zahlreichen kleinen Eisenbahnstationen wurden ganze Waggons lose mit Aepfeln beladen, wie wir unsere Kartoffeln der Bahn zum Transport anvertrauen.

Der Boden war auf der ganzen, langen Strecke bis nach Laro sehr wechselnd, stark hügelig, aber zumeist sandig und stellenweise unglaublich steinreich, so dass man die grossen Steine selbst in den Ackerfeldern auf jeder Rute noch scheffelweise sammeln konnte, obwohl hie und da die Grenzzäune von zusammengelesenen, grossen Steinen gebildet wurden.

Man wird zugeben, dass das alles nicht so aussieht, als ob das Land für eine Hochkultur, wie der Rübenbau es ist, reif sei. Denn wo die Baumstämme aus den Feldern aufragen und Quadratruten grosse Unkrautinseln schaffen, wo die Steine die Bearbeitung hindern, wo alle Haustiere den grössten Teil des Jahres ihr Futter auf den Weiden suchen und den Dünger verschleppen, da sind die Vorbedingungen für den Rübenbau kaum vorhanden.

Die Rübenfelder, die man von der Bahn aus sah, waren dementsprechend auch recht wenig verlockend, sondern im allgemeinen so schlecht, dass wir jeden deutschen Landwirt auf's Tiefste bedauern würden, der solche Rübenschläge sein eigen nennt. Lückenhaft bestanden, meist reichlich mit Unkraut durchwachsen, waren die Rüben klein, mit welken Blättern — aber infolge der jüngsten Regen mit reichlichem jungen Nachwuchs an kleinen Blättern —, die den Zucker der Rübe gewiss nicht mehrten.

Die erste Zuckerfabrik, die der Eisenbahnzug passiert, ist die zu Norfolk. Sie liegt hart an der Bahnstation, der Zug hält lange genug, um sie zu betrachten und den Eindruck zu gewinnen, der mir nachher bestätigt wurde, dass noch Monate vergehen werden, ehe diese neue Fabrik, die am 1. Oktober ihren Betrieb eröffnen sollte, zur Aufnahme der Kampagne fertig sein dürfte. Ob sie dann leistungsfähig sein wird, ist auch noch zweifelhaft, und nach allem, was ich darüber erfahren konnte, gehört diese Fabrik nicht zu den vielversprechenden Gründungen. Sie ist teuer gebaut, auf 500 Tons = 9000 Ztr. täglicher Verarbeitung eingerichtet, hat aber für dieses Jahr nur ca. 3200 Acres = ca. 5300 Morgen Rübenland zur Verfügung, die eine miserable Ernte von vielleicht 70 bis 80 Ztr pro Morgen liefern dürften. Man sagte mir, dass gutes Rübenland in der Nähe der Fabrik kaum in grösserer Ausdehnung zu finden sein dürfte.

Hinter Rochester verschwinden die kleinen Rübenfelder bald wieder, das Land wird fruchtbarer, aber auch wilder, und erst kurz vor Lassar, von wo die Zweigbahn nach dem 16 Meilen abgelegenen Städtchen Caro geht, zeigte sich wieder das Grün der Zuckerrüben. Doch auch hier war der Boden leicht, wenig kultiviert und schien recht wenig zum Rübenbau geeignet. Die Zuckerfabrik zu Caro selbst, die sehr stattlich und malerisch schön über die hohen Bäume der Umgegend hervorragte, war auf leichtesten fuchsigen Sandboden erbaut, und nach oberflächlicher Betrachtung hätte man auch hier nicht viel gutes erwarten können. Und doch glaube ich, dass hier gesunde Grundlagen für eine günstige Entwickelung vorhanden sind.

Die Fabrik selbst ist von der deutschen Maschinenfabrik von Wernicke & Co., Halle a. S., nach den neuesten Erfahrungen gebaut und sicherlich ein schon jetzt viel bewundertes und anerkanntes Denkmal dessen, was unsere deutsche Industrie zu leisten vermag. Man bedenke, dass die Kontrakte für den Bau erst im Februar abgeschlossen wurden, dass am 5. Mai, als der leitende Direktor (Herr Bartsch) nach dort kam, noch kein Stein vom Mauerwerk gelegt war, dass die deutsche Gesellschaft in der jetzigen Zeit des industriellen Aufschwunges die allergrössten Schwierigkeiten hatte, eiserne Träger, Röhren u. s. w., ja selbst Mauersteine zu erhalten, dass sie gezwungen war, den stets streiklustigen Maurern schliesslich bis 5 Dollar pro Tag Arbeitslohn zu zahlen, und man wird es begreifen, dass die Amerikaner mit Neid zugestehen mussten, dass Aussergewöhnliches von den Deutschen in kürzester Frist geleistet sei. Denn die Fabrik war nahezu betriebsfertig und konnte sicherlich am 10. oder 12. Oktober ihre erste Kampagne beginnen. Sie ist zunächst auf 600 t täglicher Verarbeitung eingerichtet, aber in allen Gebäuden so angelegt, dass sie ohne Umbauten auf 1200—1500 t erweitert werden kann, und diese Erweiterung ist bereits für nächstes Jahr beschlossen, weil die Farmer sich in ungewöhnlicher Weise zum Rübenbau drängen und statt der diesjährigen 5500 Acres 12—15 000 Acres der Fabrik zur Verfügung stehen werden.

Wie man hier den Bau neuer Fabriken unterstützt, dürfte für manche deutsche Leser nicht ohne Interesse sein. Zunächst gab die ca. 2000 Einwohner zählende kleine Stadt Caro nicht weniger als 80 Acres Land zum Fabrikbau unentgeltlich her. Das Land liegt in einer Ausdehnung von fast einer englischen Meile an dem Bahndamm der Michigan-Central-Bahn und wird in etwa gleicher Länge von einem schönen breiten Fluss durchschnitten, der reichliches gutes Wasser liefert und die Abwässer der Fabrik ohne Einspruch aufnimmt.

Obwohl nun keine andere Eisenbahn in der Nähe, die Fabrik ganz auf die vorhandene Schienenstrasse angewiesen ist und von ihr hätte gründlich ausgebeutet werden können, verstehen die Amerikaner ihre wahren Interessen doch so gut, dass sie Unglaubliches leisteten, um den Bau der Fabrik zu fördern.

Schon zur Anfuhr der Baumaterialien legte die Eisenbahnkompagnie ihre Schienen auf das Fabrikgrundstück, verlegte sie und dehnte das Schienennetz aus, wohin die Fabrikleitung es wünschte, liess die Wagen mit Steinen, Maschinen u. s. w. beladen stehen, so lange es notwendig war, ohne die geringste Entschädigung zu fordern. 40 Wagen mit Steinen haben wochenlang auf den Schienen gestanden, bis sie direkt zum Bau verwandt wurden, einige Wagen mit Eisenteilen haben sich 12 Wochen lang auf dem Fabrikgrundstücke ausgeruht und, was weiter Beachtung verdient, in zwei Stunden wurden die 40 Güterwagen mit den aus Deutschland bezogenen in 366 Kisten verpackten Maschinen hier, über 1000 Meilen vom Einfuhrhafen entfernt, versteuert, ohne dass die geringsten Schwierigkeiten gemacht wurden. Zwei etwa 15 m tiefe Schluchten hat die Eisenbahngesellschaft auf ihre Kosten überbrückt und einen grossen Rangierbahnhof mit fünf Schienengleisen gebaut, die Schienen nach Wunsch des Fabrikleiters zu dem Rübenschuppen, den Kesselhäusern, den Kalklagerplätzen, kurz überall hin gelegt, wo man sie möglicherweise brauchen kann. Im ganzen sind mehr als 5 km Schienengleise auf dem Fabrikhofe angelegt und über 30000 Dollar, also ca. 125000 Mark, von der Eisenbahngesellschaft verausgabt worden, nur um eine Industrie ins Leben zu rufen oder zu unterstützen, die nachher auch die Nährmutter der Bahn sein wird. Wenn sich unsere Königl. preussische Eisenbahn-Verwaltung doch daran ein Beispiel nehmen wollte!

Von der Fabrik und ihrer Einrichtung zu sprechen, ist wohl überflüssig. Dass die deutsche Gesellschaft bei diesem ersten Versuche, die Lieferung fertiger Fabriken abzuschliessen, kein Opfer gescheut hat, um ihre Leistungsfähigkeit dauernd zu erweisen, ist wohl selbstverständlich, und da deutsche Leiter, Chemiker und Vorarbeiter die Maschinen in Betrieb bringen werden, ist an guter Arbeit wohl nicht zu zweifeln.

Vielmehr interessierten mich die Rübenländereien und die sozialen Vorbedingungen für den Rübenbau, sowie die sonstigen Bedingungen für nutzbringenden Fabrikbetrieb.

Ein deutscher landwirtschaftlicher Sachverständiger, der jahrelang bei Grand Island in Nebraska Rüben gebaut hat und jetzt hier angestellt ist, um die Farmer zu guten Rübenbauern zu erziehen, fuhr mich Meilen weit ins Land hinaus, um mir die Rübenfelder zu zeigen. Sie waren für dieses Jahr meistens recht wenig gut bestanden, man rechnete nur auf eine Durchschnittsernte von ca. 7 t pro Acre = 75 Ztr. pro Morgen. Aber der Boden war, sobald man den engsten Kreis um die Stadt herum verlassen hatte, sehr guter tiefgründiger, reicher Boden, der da, wo das Land feuchter war und weniger unter der aussergewöhnlichen Dürre dieses Sommers gelitten hatte, Rüben von hervorragend schöner Form produzierte und auch reiche Ernten in Aussicht stellte, deren Zuckergehalt nach den Untersuchungen im Fabriklaboratorium recht befriedigend war.

Vor allem war keiner der Farmer durch die erste diesjährige Missernte entmutigt. Sie schoben alle die geringen Erträge auf die späte Aussaat, den späten Abschluss der Rübenkontrakte, die ungenügende Vorbereitung des Bodens und die aussergewöhnliche Dürre während des Sommers. Dass bei guter Kultur sonst gute und reichliche Rüben hier wachsen können, davon waren nicht bloss die Schwärmer für die neue Fabrik, sondern auch alle skeptisch angelegten Naturen überzeugt.

Vor allem sind hier die allgemeinen wirtschaftlichen und sozialen Verhältnisse der Ausdehnung des Rübenbaues nicht hinderlich. Das Klima ist dem norddeutschen ähnlich, kühle Septembernächte, warme Tage im September und Oktober werden das Ausreifen der Rüben begünstigen, später Eintritt des Frostes das Einbringen der Rüben erleichtern, während in Nebraska der warme September zumeist das Ausreifen der Rüben hindert und der früh eintretende Frost viel Schaden thun soll. Die Farmen sind meistens klein, 40, 60, 80 Acres, selten mehr als 100 Acres (à 42 Ar) gross; das Land ist dicht bevölkert, aber die Farmer sind, obwohl sie meist schuldenfreien Besitz haben sollen, nach amerikanischen Begriffen arm. Der Weizenbau lohnt nicht, der Mais, der nicht annähernd so reiche Ernten bringt, wie im Westen, erst recht nicht. Auch für die Produkte der Viehzucht ist der Markt schlecht, und Kartoffeln sind hier, wo Kartoffelstärke- oder Spiritusfabriken fehlen, nur zu Speise- oder Futterzwecken zu verwenden. Der Farmer hat also keine einzige zahlende Kultur und hat ausserdem keine Gelegenheit, seine Arbeitskraft auf seiner Farm voll zu verwerten.

Obwohl also mancher Farmer die Last des Rübenbaues und der Rübenanfuhr bei schlechten Feldwegen noch unterschätzen mag, habe ich doch nirgends Sorge darum gefunden, wo sie die Arbeiter hernehmen sollten, sondern stets nur die Hoffnung, auf diese Weise ihre und ihrer Familie Arbeitskraft gut verwerten zu können und eine Kultur zu haben, die ihnen baares Geld in die Hände giebt. Da die Farmer, deren jetzt schon ca. 1500 Kontrakte mit der Fabrik geschlossen hatten (darunter mehr als die Hälfte deutscher Abkunft), selten mehr als 4—5 Acres Rüben bauen und dieser kleinen Fläche ihre volle Sorgfalt widmen, so wird man wohl zugeben können, dass hier die Arbeiterfrage kein Hindernis für die Entwickelung des Rübenbaues sein wird. Wo hier und da grössere Farmen vorhanden sind, liefert die nahe Stadt reichliche Arbeitskräfte, so dass auch für diese Farmen ein lohnender Betrieb möglich sein wird, obwohl die Löhne nicht billig sind (18—20 Doll. Monatslohn und freie Verpflegung).

Auch dem Fabrikbetrieb wird man unter jetzigen Verhältnissen günstige Aussichten nicht absprechen können.

Das Kapital der Fabrik, das hier zu verzinsen ist, dürfte freilich fast doppelt so hoch sein, als es in Deutschland sein würde, die Gehälter der Beamten sind gleichfalls nicht niedrig, denn für geringes Geld wird niemand hier hinaus in die Wildnis ziehen. Vor allem sind die Arbeitslöhne mehr als doppelt so hoch wie in Deutschland, da für gewöhnliche Arbeiter kaum weniger als 1½ Dollar pro Schicht zu zahlen sein wird und die gelernten Arbeiter sehr viel teurer sind. Aber sonst sind die Bedingungen günstiger als in Deutschland. Vor allem sind ganz vorzügliche Steinkohlen zu aussergewöhnlich billigen Preisen zu haben, und der Kalkstein dürfte selten von einer deutschen Fabrik so gut und billig zu beziehen sein.

Trotzdem die Zeit des industriellen Aufschwunges gerade jetzt die Preise gesteigert hatte, zahlte die Fabrik für beste Steinkohle auf dem Fabrikhofe, vor den Kesselfeuern entladen, 1,50 Dollar pro Tonne gleich 35 Pfennig pro Zentner, und der Kalkstein von einer garantierten Reinheit von 97 Prozent kostete geschlagen und abgeladen gleichfalls 1,50 Dollar, der beste Kokes 4,20 Dollar für die Tonne von 2000 Pfund englisch gleich ca. 18 Ztr.

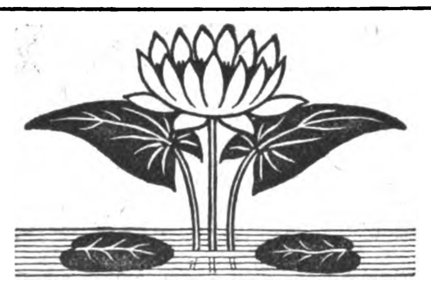
Was hier an Kohle und Kalk gespart werden kann, dürfte ein gut Teil der sonstigen höheren Kosten ausgleichen.

Wenn man nun erwägt, dass die Fabrik ihren zu produzierenden Granulated zu 4½ cts. pro Pfund, also zu 21,16 Mk. pro 50 Kilo bereits abgeschlossen

hat und für die ersten Jahre noch 1 ct. pro Pfund vom Staate Michigan als Bounty erhält, so wird man zugeben müssen, dass bei solchen, durch die hohen Schutzzölle gesicherten Preisen die Fabrik gute Geschäfte machen muss, selbst wenn sie in Zukunft mehr als $4^1/_2$ Dollar pro Tonne Rüben zahlen müsste.

Entscheidend wird immer sein, ob die Fabrik gute Rüben in ausreichender Menge erhalten kann, und soweit ich das habe beurteilen können, scheint mir hier im Lande Michigan daran kein Zweifel zu bestehen. Auch für Teile von Minnesota, Wisconsin und Illinois, in denen reicher Boden und günstiges Klima mit geeigneten volkswirtschaftlichen Verhältnissen zusammentreffen, ist für die nächste Zeit eine schnelle Ausdehnung des Rübenbaues und der Rübenzuckerindustrie sehr wohl möglich, und sogar wahrscheinlich, wenn sich auch die sanguinischen Hoffnungen einzelner Amerikaner nicht erfüllen werden, die schon jetzt phantastische Zukunftsbilder entwerfen und scheinbar ganz logisch exemplifizieren: in Bay-City, Mich., war vor zwei Jahren noch keine Fabrik, im vorigen Jahre eine, sie arbeitet leidlich gut, dieses Jahr kommen bereits drei in Betrieb, zwei in Bay-City, eine in nächster Nähe in West-Bay-City, — warum soll dasselbe nicht anderswo auch gehen?

Manche der in diesem Jahre etwas voreilig gebauten Fabriken wird die erste Kampagne mit Verlust abschliessen, aber es entstehen neue Fabriken, die alten lernen aus den diesjährigen Erfahrungen, und solange der hohe Schutzzoll die Preise im Lande so hoch hält, ist in diesen Teilen der Union ein schneller Aufschwung wohl möglich. Die wichtige Frage, die mit Recht die Gemüter der dortigen Farmer bewegt, ist nur die, wie lange man den neu erworbenen tropischen Zuckerländern die Zollfreiheit für ihre Produkte wird vorenthalten können.



Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im September 1899.

Einfuhren.

Im Monat September 1899 wurden folgende Mengen Waren in Deutschland eingeführt:

1 294 700 Kilo Cacaobohnen,

davon für Export-Fabriken

63 700 Kilo

gegen September 1898 951 600 Kilo
» » 1897 1 338 400 »

Es kamen aus:

Ecuador	295 600	Kilo
Port.-Westafrika	285 300	»
Brasilien	185 900	»
Portugal	135 500	»
Haiti	114.600	»
Venezuela	74 100	»
Dominic. Republik	68 600	»
Brit.-Westindien u. s. w.	30 400	»
Grossbritannien	27 900	»
Niederl. Indien u. s. w.	18 500	»
Niederl. Amerika	16 800	»
Frankreich	12 800	»
Brit.-Ostindien u. s. w.	5 300	»
Dänisch-Westindien	4 900	»
Deutsch-Westafrika	4 600	»
Niederlande	3 700	»
Britisch-Westafrika	800	»

Ferner gingen ein:

5000 Kilo **Cacaobutter,**

gegen September 1898 12 400 Kilo
» » 1897 6 300 »

davon für Exportfabriken 3000 Kilo.

Von den obigen 5000 Kilo kamen aus den Niederlanden 4800 Kilo

Gebrannte Cacaobohnen und **Cacaoschalen** wurden nicht eingeführt.

Ausserdem kamen an:

1900 Kilo **Konditorwaren**

(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),

gegen September 1898 18 400 Kilo
» » 1897 12 400 »

Es kamen aus der Schweiz 900 Kilo
» Frankreich 500 »

Dann:

84 000 Kilo **andere Konditorwaren,**

gegen September 1898 68 300 Kilo
» » 1897 55 500 »

Es kamen aus der Schweiz 51 000 Kilo
» Grossbritannien 16 700 »
» Frankreich 4 800 »

Ferner:

21 700 Kilo **Chocolade,**

gegen September 1898 18 400 Kilo
» » 1897 12 400 »

davon aus der Schweiz 15 500 Kilo
» Frankreich 4 400 »

Chocoladensurrogate wurden nicht eingeführt

Ferner:

79 900 Kilo **Cacaopulver,**

gegen September 1898 51 600 Kilo
» » 1897 48 400 »

Von obigen 79 900 Kilo kamen aus den Niederlanden 79 800 Kilo.

Ferner:

500 Kilo **Cacaomasse,**

gegen September 1898 1000 Kilo
» » 1897 1100 »

Es kamen aus den Niederlanden 400 Kil[o]
» der Schweiz 100 »

Sodann:
378 300 Kilo **getrocknete Mandeln,**
gegen September 1898 417 600 Kilo
» » 1897 430 800 »
davon für Exportfabriken 2 500 Kilo
Es kamen aus: Italien 236 900 »
» Marocco 91 100 »
» Frankreich 32 800 »

Ferner:
1400 Kilo **Vanille,**
gegen September 1898 1000 Kilo
» » 1897 1700 »
Es kamen aus Frankreich 1200 Kilo
» Franz. Australien 100 »

Schliesslich:
208 100 Kilo **Honig,**
gegen September 1898 210 500 Kilo
» » 1897 204 700 »
Es kamen aus Chile 98 900 Kilo
» Verein. St. v. Am. 27 000 »
» Mexiko 21 000 »
» Oesterreich-Ungarn 20 900 »

Ausfuhren.

Aus Deutschland wurden im September 1899 folgende Mengen Waren ausgeführt:
86 800 Kilo **Cacaoschalen,**
gegen September 1898 29 700 Kilo
» » 1897 22 000 »
davon aus Export-Fabriken 4400 Kilo
Es gingen nach den Niederlanden 54 800 »
» der Schweiz 20 400 »

Ferner:
48 800 Kilo **Cacaobutter,**
gegen September 1898 4 900 Kilo
» » 1897 33 800 »
davon aus Export-Fabriken 48 700 Kilo.
Es gingen nach den Niederlanden 18 100 »
» Oesterr.-Ungarn 6 000 »

Ausserdem:
42 700 Kilo **Chocolade,**
gegen September 1898 78 400 Kilo
» » 1897 55 500 »
davon aus Export-Fabriken 35 000 Kilo.
Es gingen nach:
Verein. Staaten v. Amerika 23 600 Kilo
Grossbritannien 9 100 »

Ferner:
400 Kilo **Chocoladensurrogate.**
Davon aus Exportfabriken 400 Kilo.

Sodann:
44 000 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocolade-Surrogaten),
gegen September 1898 78 400 Kilo
» » 1897 55 500 »
davon aus Export-Fabriken 40 700 Kilo
Es gingen nach Grossbritannien 30 400 »

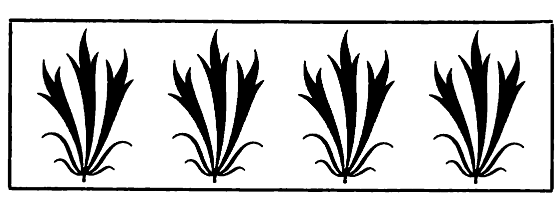
Ferner:
126 400 Kilo **andere Konditorwaren,**
gegen September 1898 88 000 Kilo
» » 1897 67 300 »
Es gingen nach:
Niederl.-Indien u. s. w. 34 500 Kilo
Britisch-Ostindien u. s. w. 30 300 »
Grossbritannien 8 500 »
Belgien 7 000 »
China 6 800 »

Ferner:
13 300 Kilo **Cacaopulver,**
gegen September 1898 12 900 Kilo
» » 1897 21 800 »
davon aus Export-Fabriken 11 900 Kilo.
Es gingen nach:
Verein. Staaten v. Amerika 1 300 »
Belgien 200 »

Dann:
31 100 Kilo **Cacaomasse,**
gegen September 1898 36 200 Kilo
» » 1897 1 300 »
davon aus Export-Fabriken 24 400 Kilo.
Es gingen nach:
Oesterreich-Ungarn 21 900 Kilo
den Niederlanden 6 500 »
Verein. Staaten von Amerika 100 »

Ferner:
18 600 Kilo **Honig,**
gegen September 1898 14 100 Kilo
» » 1897 9 700 »
davon nach Freihafen Hamburg 16 400 Kilo
» den Niederlanden 300 »

Schliesslich:
— Kilo **Vanille,**
gegen September 1898 200 Kilo
» » 1897 300 »



Cacaomarkt.

Aus **London** wird berichtet am 4. November a. c.:

Bis jetzt sind zu der am 7. November stattfindenden Auktion

4 042 Sack Cacao,
80 000 Kilo Cadbury Cacaobutter,
79 000 » » Cacaoschalen, und
37 000 » Cacaoschalen aus anderen Fabriken angemeldet.

Der Markt ist fest, aber ruhig. Die Preise fast unverändert.

In der vorigen Auktion stand nur ein sehr kleiner Vorrat von 847 Sack, und unter diesen nur 91 Sack Auslandsware, zum Verkaufe. Die Nachfrage war flauer denn je, und es wurden nur 136 Sack umgesetzt.

Privatim war das Geschäft etwas besser. Es wurden verkauft:

190 Sack Trinidad zu 75 Mk.
160 » Grenada zu 68—69 Mk.
1200 » Ceylon zu 55—70 Mk.
600 » Guayaquil, Caraquez zu 64—65 Mk.
400 » Bahia zu 60—64 Mk.

Es wurde in London in dieser Woche ziemlich viel abgenommen und zwar 2933 Sack mehr als im Vorjahre.

Der Import ist dagegen um 273 Sack kleiner. Er betrug

1899 982 Sack
1898 1255 »

Der Vorrat belief sich auf:

1898 112 083 Sack
1899 nur 102 807 »

was also eine Differenz von 9 276 Sack ergiebt.

Die Statistik des Importes und des Exportes von Cacao in den verflossenen 43 Wochen des laufenden Jahres und des Vorjahres zeigt folgendes Bild:

Import:
1899 187 073 Sack
1898 215 737 »

Export:
1899 64 370 Sack
1898 57 427 »

Vorrat:
1899 102 807 Sack
1898 112 083 »
1897 110 980 »

Cacaopulver.

Auf der Auktion wurden 75 Kolli Cacaopulver angeboten, jedoch wieder zurückgezogen, da keine Gebote darauf gemacht wurden.

London, den 11. November 1899.

Bis jetzt sind nur
850 Sack Cacao
zu der am 14. ct. stattfindenden Auktion angemeldet.

Der Markt ist ziemlich fest, doch waren die Abschlüsse nur unbedeutend zu unveränderten Preisen.

In der letzten Auktion standen 4503 Sack zum Verkauf und zwar 2477 Sack aus den Kolonien und 2026 Sack anderer Provenienz.

Die Nachfrage war flau, so dass nur 786 Sack Käufer fanden.

Die Preise waren schwankend, Trinidad, andere Britisch-Westindische Ware, Guayaquil und Ceylon hielten sich, Grenada brachte ca. 1 Mk. mehr (62,50—68 Mk.).

Privatim wurden 300 Sack Ceylon zu 58—61 Mk. und mehrere hundert Sack Guayaquil, einschliesslich Arriba zu 69 bis 72,50 Mk. umgesetzt.

Der Import war in der letzten Woche ausserordentlich klein und steht dem des Vorjahres um nicht weniger als 3347 Sack nach, er belief sich

1898 auf 4130 Sack
und 1899 nur » 783 »

Der Import, Export und Konsum von Roh-Cacao haben sich in England in den verflossenen zehn Monaten des laufenden Jahres gegen den gleichen Zeitabschnitt des letzten Jahres ganz bedeutend gehoben, und zwar

der Import um 1058 Tons	1899	17 891 Tons
	1898	16 833 »
der Konsum um 1468 Tons	1899	13 056 »
	1898	11 588 »
der Export um 378 Tons	1899	4 307 »
	1898	3 929 »

Die Statistik des Importes, der Ausfuhr und des Vorrates von Cacao in den verflossenen 44 Wochen des laufenden Jahres und der Vorjahre zeigt folgendes Bild:

Import:
1899 187 856 Sack
1898 219 867 »

Export:
1899 120 587 Sack
1898 142 933 »

Vorrat:
1899 100 059 Sack
1898 110 817 »
1897 103 887 »

London, den 18. November 189[illegible]

Zu der am 21. ct. stattfindenden Aukti[illegible]
sind bis jetzt schon
4650 Sack Cacao
angemeldet.

In der vorigen Woche wurde kei[illegible] Auktion abgehalten.

Privatim jedoch war der Umsatz w[illegible] lebhafter.

So fanden Nehmer:

800	Sack	Trinidad zu 73—77 Mk.
1100	»	Arriba zu 67—72 Mk.
		Caraquez zu 66 Mk.
700	»	Ceylon zu 74—77 Mk.
		Grenada zu 65—69 Mk.

Der Import war in der letzten Woche wieder um die Hälfte grösser als im Vorjahre.

Er betrug:

1899	1645	Sack
1898	1012	»
Differenz	633	Sack.

Die für den englischen Konsum bestimmten Quantitäten standen in der letzten Woche dem Konsum des Vorjahres nur sehr wenig nach.

Im vorigen Jahre gingen in den Konsum über: 3230 Sack
und im laufenden 3186 », was einen Abfall gegen das Vorjahr von 44 Sack ergiebt.

Der Export dagegen war im laufenden Jahre wieder ganz erheblich grösser.

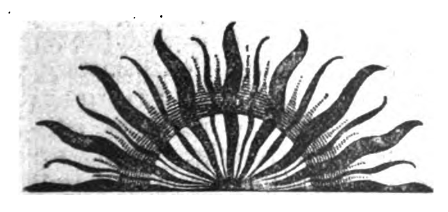
Es wurden exportiert:

1899	900	Sack
1898 nur	286	»
Unterschied	614	Sack.

Im Vorjahre betrug der Vorrat 108 313 Sack
1899 nur 97 618 », was eine Minus-Differenz für das laufende Jahr von 10 695 Sack ergiebt.

Die Statistik der importierten, konsumierten und exportierten Quantitäten in den verflossenen 45 Wochen des laufenden Jahres und des Jahres 1898 zeigt folgendes Bild:

	Gelandet wurden Sack	Der Konsum in England betrug Sack	Exportiert wurden Sack
1899	189 501	123 773	66 573
1898	220 843	146 163	58 672



Filsinger und Gordian.

In Nr. 108 des Gordian auf Seite 1937 haben wir Herrn Dr. Filsinger, der nicht daran glauben will, dass er bei seinen Cacaountersuchungen gehörig vorbei schiessen kann, eine Abrechnung in Aussicht gestellt. Da er aber eine Klage gegen uns anstrengen will, sind wir in Nr. 109 still gewesen. Die Klage scheint aber nicht kommen zu wollen. So wollen wir denn heute zunächst die betroffene Firma zu Worte kommen lassen, die uns den folgenden Brief schreibt:

An die Redaktion des Gordian
Hamburg.

Der Artikel »Dr. Filsinger und der Gordian« in Nr. 108 Ihres geschätzten Blattes veranlasste uns, uns den Filsinger'schen Artikel »Zur Untersuchung der Cacaofabrikate auf Gehalt an Cacaoschalen« in Nr. 18 der »Zeitschrift für öffentliche Chemie« zu verschaffen und nach Kenntnisnahme folgendes Schreiben an die Redaktion dieses Blattes einzusenden:

»Mit Bezug auf den Artikel »Zur Untersuchung der Cacaofabrikate auf Gehalt an Cacaoschalen von Dr. Filsinger, Dresden« in Nr. 18 Ihres Blattes und unter Berufung auf § 11 des Pressgesetzes bitten wir Sie um Aufnahme folgender Berichtigung.

1) Es ist nicht wahr, dass »von uns wiederholt schalen- und sandhaltiger und deshalb minderwertiger und zu beanstandender Cacao in den Handel gebracht worden ist.« Erstens sind die gegen uns angestrengten Klagen kostenpflichtig abgewiesen. Zweitens ist nicht bewiesen, dass die angeblich aus unserer Fabrik stammenden Cacaos unverfälscht zur Untersuchung gelangt sind.

2) Es ist nicht »völlig unzulässig«, dass der Sachverständige einer Prozesspartei in der nämlichen Sache auch von der Gegenpartei Aufträge annehmen und ausführen darf.

Ein öffentlicher, gerichtlich vereidigter Chemiker soll erstens nicht »Sachverständiger einer Prozesspartei« sein, zweitens ist nicht abzusehen, weshalb ein öffentlicher Chemiker, der es nur mit den vorgelegten Warenproben, nicht aber mit den Personen zu thun hat, sich scheut, Aufträge einer Firma, die zufällig mit einem seiner sonstigen Kunden einen Prozess hat, auszuführen, es sei denn, dass er sich selbst nicht die strenge Objektivität zutraut, die man bei einem gerichtlich vereidigten, öffentlichen Nahrungsmittel-Chemiker voraussetzen muss.

3) Der Artikel »Praktische Wahrheit oder theoretische Tüftelei« aus Nr. 102 des Gordian ist in dem Filsinger'schen Artikel nicht vollständig wiedergegeben; in den Schlussfolgerungen, die wir aus dem totalen Versagen der Dr. Filsinger'schen Methode gezogen haben, haben wir noch einen anderen Fall von Filsinger'scher Inkonsequenz hervorgehoben.

Es heisst in Nr. 102 des Gordian:

»In vorstehender Analyse (nämlich des durch Bäckermeister Hegewald an Herrn Dr. Filsinger gesandten und von Dr. Fil-

singer untersuchten, rund mit fünf Prozent Schalen vermischten Cacaopulvers) konstatiert Dr. Filsinger 5,45 Prozent Rohfaser und 0,60 Prozent Schalengehalt, mit anderen Worten 6,05 Prozent Rohfaser, worin 0,60 Prozent Schalen enthalten sind, und sagt, dass dieser Schalengehalt zu gering sei, um chemischerseits beanstandet werden zu können.

In einer uns vorliegenden Analyse vom 17. April 1899 konstatiert aber Dr. Filsinger in reinem Cacao 6,32 Prozent Rohfaser, also soviel wie oben, schreibt aber dazu, dass dem Gewichte nach fünf Prozent Schalen darin enthalten wären.

Wir bitten Sie deshalb dringend, wenn es Ihnen möglich ist, uns darüber zu belehren:

Wie kann ein Chemiker einmal bei 6,05 Prozent Rohfaser sagen, es befänden sich nur 0,60 Prozent Cacaoschalen darin, und ein anderes mal, bei 6,32 Prozent Rohfaser, es befänden sich fünf Prozent Schalen darin.«

Es liegt unbedingt im öffentlichen Interesse, dass eine Aufklärung darüber erfolgt, aus welchen Gründen solche widersinnige Analysen - Atteste das Laboratorium des Herrn Dr. Filsinger verlassen.

4) Es ist nicht wahr, »dass aus der Uebereinstimmung des Dr. Filsinger'schen Gutachtens, betreffend die thatsächlich verfälschte Probe mit Dr. Filsinger's eigenem Ergebnis, mit völliger Gewissheit folgt, dass erstens Dr. Filsinger's Gutachten an den Bäckermeister Hegewald richtig ist, und zweitens, dass man der Wahrheit zuwider von der tadellosen Probe desselben einen Schalengehalt von fünf Prozent behauptet hat und demnach drittens alle von Dr. Filsinger's Gegner herausgezogenen Schlüsse falsch seien«. Diese Folgerungen des Herrn Dr. Filsinger involvieren eine schwere Beleidigung des Herrn Dr. Ulex-Hamburg, und die richtige Schlussfolgerung ist die, dass Herr Dr. Fischer-Breslau ebensowenig wie Herr Dr. Filsinger imstande ist, den Schalengehalt oder die Schalenfreiheit eines Cacaopulvers zu bestimmen.

5) Diese einzig richtige Folgerung hat das Königliche Oberlandesgericht zu Kiel gezogen, in dem es dekretiert hat, dass die Untersuchungs-Methode des Herrn Dr. Filsinger eine »so überaus unsichere ist, dass das Gutachten des Herrn Dr. Filsinger nicht zur Grundlage eines Strafverfahrens dienen kann.«

Wir erwarten mit Vergnügen, dass Herr Dr. Filsinger, wie er ankündigt, die Beteiligten, hoffentlich auch uns, zur Verantwortung zieht. Wir werden dann Gelegenheit finden, die völlige Unzulänglichkeit des Filsinger'schen Schlämmverfahrens darzuthun.

6) Der »erheiternde Widerspruch«, den Dr. Filsinger in einem von dem seitens des Königlichen Landgerichts zu Altona als Sachverständigen bestellten Handelschemiker Herrn Dr. Langfurth, Altona, abgegebenen Gutachten finden will, existiert nur in der Phantasie des Herrn Dr. Filsinger, welcher zwei Sätze bezw. Stichwörter aus dem Zusammenhange reisst, ein Verfahren, welches notwendigerweise zu eben solchen »erheiternden Widersprüchen« führen muss, als wenn jemand eine Zeitung quer über sämmtliche Spalten liest.

Herr Dr. Langfurth spricht davon, dass sich also sämtliche zehn Proben unseres Cacaos »bei der mikroskopischen Untersuchung als absolut frei von Schalenteilen erwiesen.« An der anderen Stelle sagt er: »einen Befund von sieben Prozent Cellulose habe ich häufiger in Cacaos gefunden, in welchem auf mikroskopischem Wege keine Schalenreste nachweisbar waren. Auch genügt es nicht, durch das Mikroskop den Nachweis zu führen, dass Trümmer von Schalengeweben überhaupt vorhanden sind, da es selbst bei sehr guten Putzmaschinen nicht möglich ist, die Schalen ganz quantitativ zu entfernen.

Herr Dr. Langfurth hat also nicht »als Resultat eingehendster mikroskopischer Untersuchung die absolute Schalenfreiheit der Objekte feierlich verkündet«, sondern er hat nur gesagt, dass sich bei der mikroskopischen Untersuchung die Proben als absolut frei von Schalenteilen erwiesen, während er weiter unten ausdrücklich angiebt, dass sich durch das Mikroskop ein umfassender und absolut sicherer Nachweis einer Verfälschung durch Schalen nicht führen lässt. Seine Ansicht ist also: Wenn ein Cacao bei der mikroskopischen Untersuchung Trümmer von Schalengeweben zeigt, so braucht er deswegen noch nicht verfälscht zu sein, weil eben die Putzmaschinen nicht absolut zuverlässig arbeiten. Wenn aber Cacao bei der mikroskopischen Untersuchung keine Schalenreste aufweist und sein Cellulosegehalt (wohlgemerkt nach der sogenannten Reichsmethode festgestellt, nicht nach der Filsinger'schen Schlämmmethode) ein normaler ist, so ist der Chemiker berechtigt, einen solchen Cacao als thatsächlich rein zu bezeichnen«.

* * *

Als Menschen gönnen wir Herrn Dr. Filsinger das harmlose Vergnügen, sich einen Widerspruch zu konstruieren und sich darüber zu freuen, wie ein Kind über sein Kartenhaus: Der Herr hat ja Erheiterung recht nötig, um nach dem Fiasko, welches er mit seinem Schlemmverfahren erlebt hat, nicht melancho-

lisch zu werden. Aber wenn auch seine »Kunst jetzt heiter« ist, so ist doch das Leben ernst, und als Cacaofabrikanten müssen wir fordern, dass uns von theoretischen Tüftlern nichts angehängt werden kann, was uns geschäftlich schaden und persönlich beleidigen kann. Uns dünkt, die ganze deutsche Industrie ist bei der Frage interessiert, denn was uns gestern passiert ist, kann heute oder morgen jedem andern, der Feinde hat, auch passieren. Besten Dank!« —



Allerlei.

Cacao-Bewegung in Le Hâvre
vom 1. bis 31. Oktober 1899.
(Von Herrn G. Taulin, beeidigter Makler.)

Sorten:	Import vom 1.—31. Okt.	Ausgang vom 1.—31. Okt.	Vorrat am 31. Okt. 1899
Para, Maragnon	620	1850	8582
Trinidad	773	3250	23107
Côte-Ferme	950	3880	23828
Bahia	450	2140	4697
Haiti	175	870	10470
Guayaquil	11070	12470	30445
Martinique, Guadel.	13	320	706
Verschiedene	3250	10350	21374
Zusammen	17301	35130	123209
gegen Oct. 1898	17929	29360	95729

Statistik der Eingänge in Grenada.

Aus Grenada geht uns folgender Bericht zu: Seit dem 12. Oktober sind

92 Sack per »Dee«
18 » per »Medway«
32 » nach New-York

verladen worden.

Insgesamt wurden vom 1. Oktober 1899 von Grenada verladen:

155 Sack
gegen 539 » im Vorjahre
» 500 » im Jahre 1897
und » 2839 » » » 1896.

Port of Spain, Trinidad, den 27. Oktober 1899.

Das Wetter ist bisher immer noch recht günstig für die Weiter-Entwickelung der Früchte gewesen, sodass die Ernte wahrscheinlich in kleinem Maasstabe schon im Anfang des nächsten Monats beginnen kann.

Grössere Mengen werden natürlich nicht vor Ende Dezember zu erwarten sein.

Der Markt ist noch sehr fest, die Preise haben seit der letzten Londoner Auktion sogar wieder etwas angezogen.

Die Preise lauten heute:

Gewöhnliche rote Ware (Santa Rita)	$ 14,75
Gut rote Ware (El Salvador)	» 15,—
Beste Ware (Agua Santa)	» 15,25

Exportiert wurden während der verflossenen 14 Tage nach Europa 643 Sack gegen 411 Sack in derselben Periode des Vorjahres.

Nach Amerika gingen 820 Sack, während im Vorjahre mehr als das Doppelte, nämlich 1881 Sack, zur Ausfuhr gelangten.

Insgesamt wurden exportiert vom 1. Januar bis Heute:

1899	141 018	Sack
1898	107 513	»
1897	106 800	»
1896	106 350	»
1895	135 229	»

Auktions-Bericht aus London.

Am 11. November wird aus London über Cacaoschalen und Cacaobutter folgendes berichtet:

Cacaoschalen.

In der letzten Auktion wurden 79 Tons = 2132 Sack Marke »Cadbury« verkauft, und zwar Marke A zu 102,50—130 Mk., B zu 80 Mk., die dritte Sorte C zu 120 bis 125 Mk. und die vierte Sorte D zu 206,65 bis 224 Mk.

35 Tons Cacaoschalen, garantiert aus englischen Fabriken, wurden teilweise zu 91,80 Mk. verkauft.

Cacaobutter.

In der vorigen Auktion wurden 80 Tons Cacaobutter zu 1 s $5^1/_2$ d bis 1 s 6 d verkauft, der Durchschnitt war 1 s $5^5/_8$ d, gegen 1 s $5^3/_{16}$ d im Oktober, 1 s $4^9/_{16}$ d im September, 1 s $7^9/_{16}$ d im August, 1 s $3^1/_2$ d im Juli, 1 s $2^5/_8$ d im Juni und 1 s $2^1/_2$ d im Mai.

In Lissabon kamen an:

Im Oktober 1899 19 087 Säcke
gegen » 1898 10 348 »
» » 1897 14 726 »

Die Ankünfte vom 1. Januar bis Heute beliefen sich auf:

161 024 Sack
gegen 1898 124 276 »
» 1897 86 120 »

Der Vorrat am 1. November 1899 betrug:

	14 094	Sack
gegen Oktober 1899	25 564	»
» September 1899	20 934	»
» August 1899	28 747	»
» Juli 1899	31 147	»

X. Sie finden die Adressen sämmtlicher deutschen Zuckerfabriken, Raffinerien, einen Bericht über das Geschäftsjahr 1898/99, An-

gabe der Rübenbauflächen, Verzeichnis der Fabrikbeamten, sowie die Namen der ausserdeutschen Zuckerfabriken in Zabel's Jahr- und Adressbuch, das Sie gegen Einsendung von 4 Mark von uns oder aus jeder Buchhandlung beziehen können.

B. Sie schicken uns einen Offertbrief ein, der so lautet:

»Von meinem sehr bewährten und zu Genusszwecken erlaubten

Chocoladebraun in Pulver konzentriert
(heisswasserlöslich)

gestatte ich mir, Ihnen hierbei Pröbchen zu übersenden, und biete ich Ihnen den Farbstoff pr. Kilo zu 9 Mark, bei 10 Kilo pr. Kilo zu 8,50 Mark an.

Passend bitte ich um Ihren Auftrag und zeichne Hochachtungsvoll«.

Und Sie fragen uns:

»Trifft hier vielleicht zu: »Erlaubt ist, was Geld bringt«? Ich glaubte, über die Zeiten, wo einem Surrogat mit Umbra oder »Chocoladebraun in Pulver konzentriert« u. s. w. Chocoladenfarbe gegeben und dann als Chocolade verkauft werden dürfe, wären wir hinaus? Was sagt dazu der Verband und die Konvention?«

Der Verband sagt folgendes: Einstimmig angenommen vom XVII. Verbandstage deutscher Chocoladefabrikanten in Leipzig am 15. Januar 1893, § 1e:

»Chocolade-Surrogat oder Chocolade-Suppen-Pulver: eine Mischung von einer kleineren Menge Cacao und Cacao-Abfällen, sowie einer grösseren Menge von Rübenzucker, Mehlstoffen, Gewürzen oder auch von einem $1^1/_2$ Prozent nicht übersteigenden Zusatz unschädlicher Farben darf feilgehalten oder verkauft werden.«

Da haben Sie also, was der Verband dazu sagt. Wenn Sie aber mit uns eine Ansicht haben, dann schreiben Sie doch dem Farbeherrn folgenden Brief:

»Von Ihrem bewährten und nach Ihrer Ansicht für Genusszwecke erlaubten Chocoladebraun kann ich nichts verwenden; ich färbe meine Chocolade mit Cacao braun, nicht aber mit brauner Farbe. Und wenn die Verwendung von brauner Farbe tausendmal erlaubt wäre, und wenn auch der Verband deutscher Chocoladefabrikanten seinen Mitgliedern die Verwendung von $1^1/_2$ Pfund Farbe auf 100 Pfd. Chocoladesurrogat erlaubt, so will ich von einer solchen Erlaubnis keinen Gebrauch machen. Ich bin sicher, dass keines von den Verbandsmitgliedern ein mit $1^1/_2$ Pfd. brauner Farbe pro Zentner gefärbtes widerliches Surrogat geniesst oder im Hause von seinen Kindern geniessen lässt, und ich bin auch sicher, dass Sie eine mit $1^1/_2$ Pfund pro Zentner braun gefärbte Chocolade selbst so wenig geniessen würden, wie ich es mag. Was ich aber selbst als widerlich ansehe und nicht geniessen mag, das sollen auch meine Kunden nicht geniessen; wenn also Ihre Farbe auch für Genusszwecke erlaubt ist, und wenn sie auch zum Färben von weissen Zuckerwaren unentbehrlich sein mag, für Chocoladefabrikate ist in meinen Augen jede braune Farbe sowohl unerlaubt als entbehrlich.« —

Wollen Sie ihm nicht ganz so scharf schreiben, dann stellen wir Ihnen von dieser Nummer des Gordian ein Exemplar gratis zur Verfügung, das Sie dem Herrn einsenden können. Uebrigens, wie kann eine derartige braune Farbe 9 Mk. pro Kilo kosten? Und dann noch eins: Sie sollten mal meine Fingerspitzen sehen, mit denen ich in das Muster hineingefasst habe. Zweimal habe ich mich schon gewaschen, aber rein sind die Finger nicht geworden. Das mag ein gutes Zeichen für die Färbekraft des Pulvers sein. Aber meine Zunge, meine Speiseröhre und meine Eingeweide möchte ich doch so intensiv nicht gefärbt sehen. Da kann man doch mit Seife und Soda schlecht hinkommen!

X. Herr Y befragt uns, ob wohl Blut-chocolade ein »guter Artikel« sei. Da wi[r] Herrn Y seit Jahren als »tiefsinnigen« Tüftle[r] kennen, haben wir ihn in unserer Antwor[t] ein bischen schlecht behandelt. Er droh[t] nun, uns nicht wieder befragen zu wollen. Wir haben ihn auch nur deshalb kurz abge-fertigt, weil er wissen wollte:

ob Schweineblut oder Rinderblut sich fü[r] Blutchocolade besser eignen würde.

Wir antworteten, beide Blutarten taugte[n] nicht, sie wären ordinär, er solle seins nehme[n].

Dann fragte er, ob das Blut erst gekoch[t] oder getrocknet werden müsste, ehe es i[n] den Melangeur käme. Wir haben ihm g[e]sagt, in Blut wäre Wasser, er müsse also da[s] Wasser möglichst entfernen; das gelänge a[m] besten, wenn man erst Grützwurst dara[us] machte. Aber mit Knoblauch und Zwiebe[ln] sollte er sparsam umgehen.

Und so weiter.

Aber, wäre eine blutbildende Chocola[de] nicht in die Volksmassen einzuführen? Lau[fen] die eisenhaltigen oder bluthaltigen medizi[ni]schen Mittel nicht dutzendweise im La[nde] herum?

Wer Neigung hat, sie zu ordentlich[en], d. h. zu mässigen und vernünftigen Prei[sen] einzuführen, der bespreche sich mit sei[nem] Arzte oder schreibe an uns.

Sch. L. Ihre Vanillinfrage können wir wirklich eingehend erst nach Weihnachten bearbeiten lassen. Alle Fabriken, die sonst immer gern bereit sind, uns zu dienen, sind bis Mitte Dezember nicht dafür zu haben, wie Sie sich denken können. Jedenfalls haben wir das schon vor einiger Zeit gespürt, dass man in recht vielen Fällen für Kochchocolade Vanilleschoten wieder nimmt, während man für Esschocoladen bei Vanillin geblieben ist. Wieviel man pro Zentner nimmt: Bei ordinären Chocoladen ist die Gewichtsgrenze durch die Preisgrenze gegeben, also man nimmt, nach dem zu erzielenden Preise, für eine Mark, für zwei Mark, für drei Mark pro Zentner. Bei besseren Chocoladen, wo einige Mark keine Rolle spielen, geht man nach dem Geschmack, und da gilt ein Nichtzuviel. Denn wollte man gute und feinste Chocoladen stark vanillieren, dann brauchte man ja nicht die feinsten Cacaobohnen zu kaufen; feinste und teuerste Cacaobohnen kauft man doch nur des feineren Cacaoaromas wegen, das aber durch einen Ueberschuss an Vanille verdeckt würde.

§ 11. Unter »leichtverdaulich« kann man vieles verstehen. Es giebt leicht und schwer resorbierbare Nahrungsmittel, d. h. solche Nahrungsmittel, die leichte Arbeit machen und kurze Zeit nur im Verdauungsorganismus zu bleiben brauchen, um in löslicher Form in die Säftemasse überführt zu werden. Und es giebt solche Nahrungsmittel, die entweder unter schwerer Belästigung des Verdauungsorganismus aufgelöst werden, oder die überhaupt ungenützt, also unaufgelöst Magen und Darm passieren. Fast immer trifft das zu, dass **die** Nahrungsmittel, die in ihrem ursprünglichen Zustande an der Luft bei blutwarmer Temperatur aufbewahrt, leicht verderben, leicht verwesen, dass diese Art von Nahrungsmittel die leichtverdaulichen sind. Man denke an Austern, an gehacktes Fleisch, an rohe geöffnete Eier, an Geflügel, an Wildfleisch, an Milch, an Butter. Alle diese Stoffe gehören zu den leichtverdaulichen und von allen diesen wissen wir, dass sie sehr schnell verderben. Dagegen haben wir unzählige »lange haltbare« Nahrungsmittel, die aber in ihrer leichten Verdaulichkeit weit hinter den oben genannten zurückstehen. Beim Cacao und bei der Chocolade ängstlich darüber zu wachen, dass ja einige Prozent mehr leicht verdaulich gemacht werden, als es sonst gebräuchlich gewesen ist, halten wir für ein falsches Beginnen. Vom Cacaopulver geniesst ein erwachsener Mensch, wenn er täglicher Cacaotrinker ist, am Tage zwischen 10 und 20 Gramm; eine Semmel mit Butter wiegt schon 50—55 Gramm und hat an Nährwert, an ausnutzbarem Nährwert so viel, wie in zehn Tassen Wasser-Cacao stecken, die jede mit 5 Gramm (100 Tassen vom Pfund) Cacaopulver und kochendem Wasser angerührt worden ist. Wir haben schon früher öfter davor gewarnt, allzuviel mit dem Cacaochemiker Umgang zu halten und haben geraten, den Geschmack obenan zu stellen. Und wir haben auch weiter angeraten, den Konsumenten nicht immer vorzureden, wie billig die Tasse Wasser-Cacao sei, sondern mehr dafür zu sprechen, dass man sich den Cacao mit Milch zubereitet. Wasser-Chocolade hat früher keiner getrunken und trinkt heute keiner; Cacaopulver aber ist doch nichts anderes als eine konzentrierte Chocolade; wenigstens im Kochtopf nicht.

Aus der Schweiz schreibt man uns:

Mit Gegenwärtigem teile Ihnen mit, dass die Schweiz wieder um eine Chocoladenfabrik reicher geworden ist, nämlich die im Jahre 1845 gegründete Zuckerwarenfabrik J. Tobler, Bern, hat seit dem 1. November den Betrieb einer solchen aufgenommen.

Herr J. Tobler in Bern schreibt mir auf meine Anfrage hin folgendes:

In sofortiger höfl. Beantwortung Ihres Geehrten von gestern, bestätige ich Ihnen gerne, dass ich diesen Sommer zu meiner Konfiseriefabrik auch eine Chocoladen- und Cacaofabrik eingerichtet habe. Das bezügl. Etablissement ist ein massiver Neubau von 40 Meter Länge, 15 Meter Breite und 18 Meter Höhe; der Betrieb geschieht elektrisch durch zwei Drehstrommotoren, die Beheizung der Maschinen, Dampfkoch-Apparate, Fabriklokalitäten durch einen ausserhalb der Fabrik gelegenen Hochdruckkessel.

Der Betrieb ist mit dem 1. November definitiv aufgenommen worden und dauert zum Teil Tag und Nacht ununterbrochen, um der grossen Nachfrage auch entsprechen zu können.

In der Chocoladen-Abteilung fabriziere ich als Spezialität:

Chocolat Crêmant (leichtschmelzende Chocolade), Schweizer Milch-Chocolat in Tafeln und Pulver zum Kochen, leichtlöslichen Cacao (nach holländischer Art).

In der Konfiserie-Abteilung:

Fondant-Pralinées, Gianduja, Marzipan.«

Cacaobutter. Am 5. Dezember sollen in Amsterdam

70 000 Kilo Van Houtens Butter
10 000 » Helmbutter

zur Auktion kommen. Preise werden wohl nur wenig nachgeben.

Aus Leipzig. Am 6. November wurde abends in der elften Stunde aus der Chocolade- und Zuckerwarenfabrik von Knape & Würk in der Eilenburger Strasse in L.-Reudnitz grosses Feuer gemeldet. Daselbst brannte der Dachstuhl des Kesselhauses. Durch die Feuerwehr wurde der Brand nach zweistündiger Thätigkeit unterdrückt. Jedenfalls ist das Feuer durch Selbstentzündung der Umhüllungen der Dampfrohre entstanden.

Aus Holstein. In diesem Herbst haben viele Geschäftsleute in Wilster sich Chocolade-Automaten angeschafft, die sie an der Strasse aufstellen. Weil diese Vorrichtungen aber in gesundheitlicher, sittlicher und erziehlicher Hinsicht schädlich auf die Jugend einwirken könnten, den Verkehr hindern, sowie den Eltern nicht geringe Ausgaben auferlegen, hat sich der Bürgerverein von 1848 veranlasst gesehen, bei der Polizeiverwaltung um Entfernung der Automaten von den Strassen und öffentlichen Plätzen der Stadt vorstellig zu werden.

Der achtundvierziger Verein scheint seinen Namen nicht recht zu verstehen.

Aus Dortmund. Carl Meinhardt hat Westenhallweg 40 ein Spezialgeschäft in Artikeln unserer Branche eröffnet.

Aus Magdeburg. Gustav Reinhardt & Co. Nachfolger haben ihr Detail-Geschäft von Breiteweg 122 nach Breiteweg 80/81 in ihr eigenes Haus verlegt.

Aus Leipzig. In der Nacht vom 9. auf den 10. November wurde in ein Chocoladen- und Zuckerwaren-Geschäft am Täubchenweg eingebrochen. Der Dieb ist durch Eindrücken einer Fensterscheibe in das Innere gedrungen und hat alle Behälter durchwühlt. Geld hat er nicht gefunden. Zurückgelassene Blutspuren lassen darauf schliessen, dass er sich beim Eindrücken der Fensterscheibe verletzt hat.

Aus der Schweiz. Die Chocoladefabrik Ph. Suchard in Serrières hat eine Ersparniskasse für die Arbeiter und Arbeiterinnen, die noch nicht 20 Jahre alt sind, eingerichtet. Diese Neuerung leistet bereits gute Dienste und entwickelt sich täglich mehr. Die Herren Russ-Suchard & Cie., Eigentümer der Fabrik, haben seit einer Reihe von Jahren konstatieren können, dass die meisten ihrer jungen Arbeiter und Arbeiterinnen sich verheiraten, ohne irgend welche Ersparnisse zu besitzen, sei es, weil sie nicht daran dachten, oder sei es, weil sie den Eltern den Ertrag ihrer Arbeit abliefern mussten. Nach dem Reglement müssen die Arbeiter, bis sie volljährig geworden sind, den zehnten Teil ihres Lohnes als Sparpfennig zurücklegen. Die eingelegten Beiträge werden in ein Büchlein eingetragen und von der Fabrik zu fünf Prozent verzinst. Nach erreichter Volljährigkeit können die Einleger ihr Guthaben zu den gleichen Bedingungen bei dem Hause stehen lassen und zahlreich haben sie von dieser Vergünstigung Gebrauch gemacht. Diese treffliche Einrichtung macht es vielen Arbeitern möglich, bei ihrer Verheiratung über ein kleines Kapital zu verfügen.

Chocolade mit Mehlzusatz. Bei einem Händler in Düsseldorf wurde eine Probe Chocolade entnommen, die nach dem Sachverständigenurteil einen erheblichen Mehlzusatz enthielt. Es wurde daraufhin gegen den Händler sowohl, wie auch gegen den Produzenten der Ware das Strafverfahren wegen Nahrungsmittelfälschung eingeleitet. Es wurde in der Verhandlung festgestellt, dass das Pfund des Produktes 55 Pfg. kostete; auch befand sich auf der Etikette ein Hinweis, dass in der Chocolade Mehl enthalten sei. Der Gerichtshof gelangte bezüglich beider Angeklagten zu einer Freisprechung. In objektiver Beziehung müsse es dahingestellt bleiben, ob überhaupt eine Fälschung vorliege, bei einem künstlichen Produkte lasse sich schwer feststellen, wo die Grenze der Fälschung beginne. Es komme bei der Herstellung viel auf den Geschmack der Konsumenten an. In subjektiver Weise seien die Angeklagten ohne weiteres freizusprechen, da die Ware deklariert gewesen sei. Es könne weiterhin keinem Händler zugemutet werden, jedem Käufer die Bestandteile der Ware auseinanderzusetzen. Zudem gehe aus der Preislage hervor, dass es sich um kein reines Produkt handeln konnte. — Gegen das Urteil ist seitens der königl. Amtsanwaltschaft Berufung angemeldet, so dass sich mit der Sache noch weitere Instanzen zu beschäftigen haben werden. — Wenn die angeklagte Chocoladenfabrik zu den Gordian-Abonnenten gehört, stellen wir ihr anheim, uns die Akten einzusenden, wir wollen der königl. Amtsanwaltschaft sowohl in »subjektiver« als in »objektiver« Weise ein paar Sätze dazu vorlegen.

Aus Solingen. Im Hotel With in Ohligs fand eine Kreistagssitzung statt, zu welcher 29 Kreistagsverordnete von 40 sich eingefunden hatten. Zunächst wurde eine anderweite Verteilung der Kreistagsabgeordneten vom Wahlverbande der Landbürgermeistereien vorgenommen, wonach nunmehr Rheindorf und Witzhelden zusammen einen Abgeordneten zu entsenden haben. Ferner wurde für den ausgeschiedenen Abgeordneten Müller von Langenfeld Leverkus von Leverkusen gewählt. Dann wurde über die Errichtung eines Nahrungs-Untersuchungsamtes für den Landkreis Solingen beraten. Hierzu machte der Vorsitzende sehr interessante Mitteilungen, denen wir u. a. entnehmen, dass bei einer Untersuchung in Ohligs nicht weniger als 32½ Prozent Nahrungsmittelverfälschungen festgestellt wurden. Der Kreistag überzeugte sich auch von der Notwendigkeit eines solchen Amtes und beschloss dessen Errichtung zum 1. April 1900. An Kosten sind 3600 Mark auf den Kreis zu verteilen, eine Summe, die sich aber verringern wird, da die Geldstrafen, auf welche das Gericht gegen Nahrungsmittelfälscher erkennen wird, der Kreiskasse zufliessen. — Das sind ja recht nette Zustände. Um was für Nahrungsmittel handelt es sich wohl?

Aus Budapest. Eine Lebensmittel-Ausstellung plant der Landes-Industrieverein für das Frühjahr nächsten Jahres; in dieser Angelegenheit wird am 8. d. M., 4 Uhr nachmittags, in der Lokalität des genannten Vereins eine Konferenz abgehalten werden, zu der heute die Einladungen versendet worden sind. Nach dem von Dr. Julius Kovács ausgearbeiteten Referentenentwurfe soll die Ausstellung am 1. März n. J. eröffnet werden und eine Dauer von sechs Wochen haben; als Lokalität ist das Industriepalais im Stadtwäldchen in Aussicht genommen. Die Ausstellung würde acht Gruppen umfassen: 1. Speisezimmer- und Kücheneinrichtungen, Geräte, Arbeitsmaschinen; 2. Fleischspeisen, Fische etc.; 3. Milchprodukte; 4. Küchengärtnerei; 5. Gebäck; 6. Wein und andere Getränke; 7. Kolonialwaren und Spezereien; 8. Fachlitteratur. Die Einnahmen der Ausstellung sind mit 15000 Gulden präliminiert, die Ausgaben mit 14300 Gulden. — Wir raten den österreichisch-ungarischen Gordian-Abonnenten, vorsichtig in der Wahl ihrer Medaillen zu sein.

Schutz des Honigs gegen Verfälschung. Dreissigtausend Imker haben an den Reichstag und die Regierung eine Petition gerichtet, in welcher um Erlass eines Gesetzes folgenden Inhalts gebeten wird:

§ 1. Honig ist das aus Pflanzensäften stammende und in den Wachszellen abgelagerte natürliche Erzeugnis der Honigbiene.

Honig darf verkauft werden als Waben-, Schleuder-, Leck- und Seimhonig.

§ 2. Unter dem Namen Honig und seinen Zusammensetzungen dürfen nicht in den Handel gebracht werden alle Erzeugnisse, die aus anderen Stoffen mit oder ohne Zusatz von Honig künstlich hergestellt sind, oder diejenigen Ausscheidungen der Bienen, die durch Füttern derselben mit Zucker und anderen Surrogaten gewonnen werden.

§ 3. Zuwiderhandlungen gegen § 2 werden, sofern nicht §§ 263 ff. des Strafgesetzbuches in Anwendung kommen, mit Geldstrafe bis zu 150 Mk. bestraft.

In der Begründung wird die hohe wirtschaftliche Bedeutung der Bienenzucht überzeugend dargelegt und festgestellt, dass für den Honig nur derselbe Schutz erbeten werde, wie er gesetzgeberisch bereits der Butter gegenüber der Margarine gewährt werde. Zum Schluss heisst es:

Wir wollen mit diesem oder einem ähnlichen Gesetz, das den Begriff Honig festlegt, nicht einer aufstrebenden Industrie entgegentreten, und ein Verbot derselben erzwingen, wir wollen auch nicht der Verwandlung des Rübenzuckers in eine honigähnliche Masse wehren, aber das Publikum soll wissen, was es kauft, und soll billig, dem wahren Wert entsprechend, kaufen, wenn es honigähnliche Erzeugnisse kauft. Wir wissen wohl, dass indirekt durch die Massenerzeugnisse der Industrie unser guter deutscher Naturhonig in seinem Massenabsatz geschädigt wird, aber wir wollen dies gerne auf uns nehmen, wenn nur der alte Name für unser Naturerzeugnis, das keine menschliche Kunst in seiner eigentlichen Zusammensetzung und Wirkung nachmachen kann, das unsere Bienen aus Tausenden von Blüten zusammentragen und herausdestillieren, uns geschützt wird. Dann ist wenigstens Licht und Schatten gleichmässiger verteilt.«

Es ist zu wünschen, dass diese berechtigten Bestrebungen vollen Erfolg haben mögen und wir werden, was in unseren Kräften steht, dabei mithelfen.

Aus Berlin: In dem Museum für Naturheilkunde sind eine Anzahl schädlicher Insekten und Spinnentiere der deutschen Kolonien mit Erklärungen und Abbildungen ausgestellt. Die Larven des westafrikanischen und des ostafrikanischen Kaffeebockes fressen Höhlungen in das Holz der Kaffeebäume und verpuppen sich darin. Die Larven des Cacao- und Kaffeebohnenkäfers höhlen die Cacao- und Kaffeebohnen aus und werden in diesen nach anderen Erdteilen verschleppt. Ein kleiner Blattkäfer (Octheca mutabilis) frisst die Blätter verschiedener Kulturpflanzen in Togo und Kamerun.

Der Bundesrat hat verschiedene Abänderungen und Ergänzungen des amtlichen Warenverzeichnisses zum Zolltarif angenommen, die mit dem 1. Januar 1900 in Kraft treten. Darnach soll fortan gerösteter Cacao, ohne Rücksicht auf den Grad der Röstung, wie gebrannter Cacao behandelt werden und 85 Mk. für 100 Kilo Zoll zahlen.

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten schreibt an verschiedene Zeitungen mit der Bitte um kostenfreie Aufnahme: In gewerblichen und industriellen Kreisen sind in letzter Zeit wiederholt Stimmen laut geworden, die einen weiteren Ausbau des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes fordern und namentlich dasselbe nicht so engherzig wie bisher ausgelegt wissen wollen. So berechtigt auch diese Forderungen sind, so zeigt doch auch das Vorgehen einzelner industrieller Verbände, dass von diesen selbst etwas zur Erhaltung einer soliden Konkurrenz gethan werden kann. So hat z. B. der Verband deutscher Chocoladefabrikanten seit langer Zeit Verbandsmarken eingeführt, welche, auf die Umhüllungen von Chocoladetafeln und Cacaopulver geklebt, dem Publikum die Reinheit der mit ihnen gedeckten Cacaowaren gewährleisten. Zur Führung dieser Marken sind nur die Verbandsmitglieder berechtigt, die sich den strengen, weit über den Wortlaut des Nahrungsmittelgesetzes hinausgehenden Vorschriften des Verbandes betreffs die Herstellung wirklich reiner Waren unterworfen haben. Der Geschäftsführer (Syndikus) des Verbandes sowie die Mitglieder kontrollieren unter Mitwirkung unparteiischer Chemiker fortwährend die genaue Einhaltung dieser Vorschriften. Strenge Strafen (Geldbusse, Ausschluss aus dem Verbande, Entziehung der Marke u. s. w.) stehen auf Uebertretung. Der Verband hat seit Einführung der Marken bereits über 85 Millionen Stück an die Mitglieder abgesetzt. Das Publikum kann sich also den Bezug unverfälschter Cacaowaren dadurch sichern, dass es Ware mit Garantiemarken des Verbandes fordert*).

*) Ergebene Anfrage: Wo bleiben die Verbandsvorstände und die Verbandsmitglieder mit den Waren, die ohne Verbandsmarken an das Publikum gehen, wovon doch, nach unserer eigenen Aufstellung und nach Rückfrage bei einem Verbandsmitgliede, weit über die Hälfte verkauft und geliefert wird. Sind nun diese ohne Marke beklebten Waren — wegen Markenmangel — nicht unverfälscht?

Neuheit!

Zur Herstellung von

Vollmilch-Chocoladen zum Essen

und

Vollmilch-Cacaos zum Trinken

stellen wir in unserer Dresdener Molkerei folgende drei trockenen Milchpräparate her:

a) **Vollmilchpulver** mit ca. 18 % Milchfettgehalt.

b) **Sahnepulver** mit ca. 26 % Milchfettgehalt.

c) **Doppelsahnepulver** mit ca. 40 % Milchfettgehalt.

Diese drei Präparate haben wir seit Monaten in grossen Quantitäten an ausländische und inländische Chocoladefabriken geliefert. Wir stehen mit Proben und Offerten, sowie mit Anweisungen zur Herstellung von Vollmilch-Chocoladen gern zu Diensten.

Deutsche Fabrikanten wollen sich gefl. an unsere Firma nach Dresden wenden; ausländische Firmen an den Verlag des Gordian.

Dresdner Molkerei

Gebrüder Pfund.

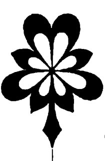
Elastic



(D. R. G. M. 56 903)

ist der beste **Schutz gegen Bruch** bei **Chocolade, Zuckerwaren, Biscuits, Cakes** etc.

Muster und Preise stehen zu Diensten.



Auch liefern wir **Wachsseiden, fettdicht Pergamyn,** sowie alle Sorten **Einschlagpapiere.**

Ferd. Sehlbach & Co., Barmen

Fabrik beklebter und elastischer Pappen und Papiere.



aller Stände und Branchen aus allen Welttheilen liefert unter Garantie

Adolf Schustermann

Adressen-Verlag

Berlin O., Blumenstr. 80/81.

Catalog über ca. 7000 Branchen gratis u. franco.

Hervorragende

Constructions-Neuerungen



zeigen unsere seit kurzem in den Handel gebrachten automatischen

Pastillen- u. Tabletten-Maschinen

D. R.-No. 109 249

zur Herstellung von komprimierten Tabletten aus pulverförmigen Substanzen aller Art.

Leistungsfähigkeit: mit einem Stempel ca. 3600 Tabletten od. Pastillen per Stunde; mit zwei Stempeln ca. 6000 Tabletten od. Pastillen per Stunde; mit vier Stempeln ca. 9—10,000 Tabletten od. Pastillen pr. St.

Einsendung von Materialien behufs probeweiser Verarbeitung erbeten.

Zur Besichtigung u. Prüfung der Maschinen laden ergebenst ein

E. Goetze & Co.,

Berlin NW., Spenerstr. 23.

Centralblatt für die Zuckerindustrie.

(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)

Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.

Probenummern gratis.



Wir suchen einen mit unseren Fabrikaten vertrauten

Reisenden.

Gute Empfehlungen erforderlich.

Joh. Phil. Wagner & Co.

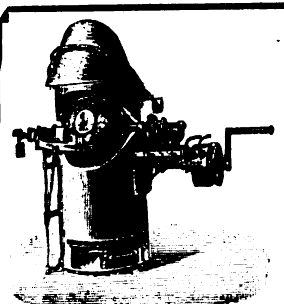
Cacao, Chocoladen und Obstconserven

MAINZ.

CACAOBUTTER

CACAO

HEGELMAIER & Co., AMSTERDAM.



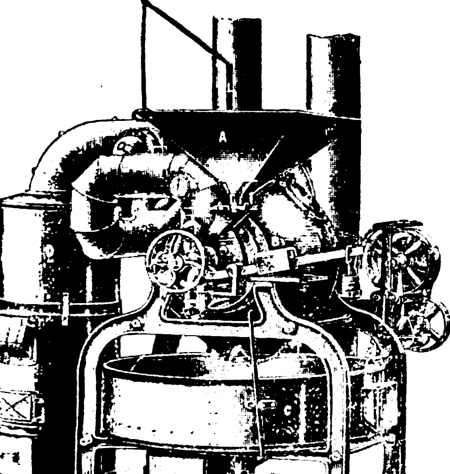
Pat. Sicherheits-Röster

mit selbstthätiger Controll- und Meldevorrichtung.

Vorzüglicher Cacao-Röstapparat.

Vorzüge:

Meldet zuverlässig den Eintritt des gewünschten Röstgrades, unabhängig von der Aufmerksamkeit oder Sorgfalt der Bedienung, **sichert** selbstthätig stets gleiche Röstungen, genau im bestimmten Augenblick rollt die Kugel **selbst** vom Feuer.



Sirocco

Neuester Cacao-Schnellröstapparat.

Garantierte Röstdauer ca. 10 Minuten.

Tief eingreifende **Aufschliessung** der aromatischen Rohstoffe der Cacaobohne, infolgedessen **beträchtliche Verfeinerung** des Wohlgeschmacks, **Absaugung** aller Röstdämpfe, sowie Staub und Unreinigkeiten während der Röstung, **Kühlung** mittelst Exhaustors binnen 2 Minuten. Vollständig rauchlos.

Selbstthätige Controll- und Meldevorrichtung.

Prospecte zu Diensten.

Verkäufe durch

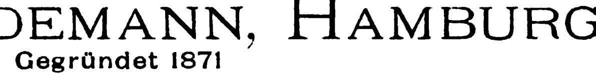
Fabrik für Pat. Sicherheits-Röster

G. W. Barth

Ludwigsburg (Württbg.)

Höchst prämiirte Spezialfabrik für Röstapparate

oder durch **Hermann Bauermeister, Altona-Ottensen.**



Marzipan-Cigarren 1—2—3—5 und 10 Pfennig-Detailverkauf, lose und gebündelt, jede Packung

Marzipan-Virginia-Cigarren 5 Pfennig-Detailverkauf. — D. R. G. M. 107 947. (Getreue Nachbildung des K. K. öst.-ung. Reglefabrikats)

5 und 10 Pfennig-Cigarren in hocheleganten Kistchen.

Gebrüder Jentzsch, Niedersedlitz i. Sa.

Export

CARL WIEDEMANN, HAMBURG

Gegründet 1871

Fabrik von Formen, Maschinen und Geräthschaften für Chocolade-, Marzipan-, Biscuit-Fabriken und Conditoreien.

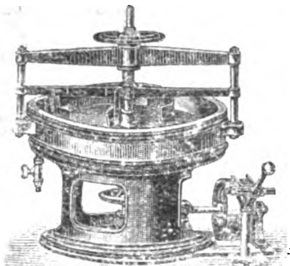


Chocoladeformen, Biscuitformen, Tüllen und Marzipankneifer, Gummibeutel, Gipsstempel, Kandierkasten, Likörtrichter, Chocoladeplätzchen - Maschinen, Pralinéüberzugs - Apparate, Kupferkessel, Kasserolen etc.

fabrizire und liefere in bester Qualität zu soliden Preisen.

Prämiirt auf 25 Fachausstellungen mit ersten Preisen.



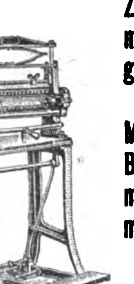


Sämmtliche Maschinen
zur
Cacao-, Chocolade-
und
Zuckerwaarenfabrikation
liefern als Specialität:



Zwillings- und Drillingsmühlen. — Melangeure. — Walzenmühlen. — Entluftungsmaschinen. — Klopftische. — Kollergänge etc. — Staubzuckermühlen. — Fondanttabliermaschinen.

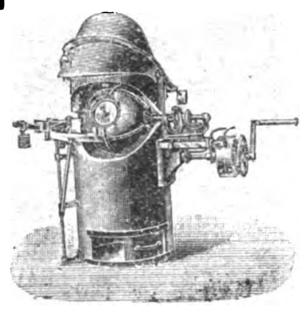
Dragéemaschinen.





Maschinen für feine Schweizerbonbons (Patent- und plastische Bonbons), sowie für gewöhnliche Caramelbonbons. — Boltjenmaschinen. — Spindel- und Excenterpressen. — Rockshackmaschinen. — Küchelmaschinen. — Ausstecher. — Wärm- und Kühltische etc.

Ganze maschinelle Einrichtungen.

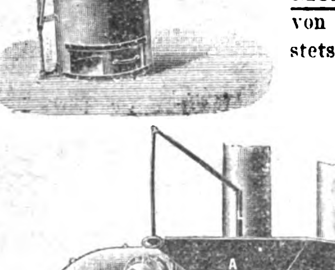


Pat. Sicherheits-Röster
mit selbstthätiger Controll- und Meldevorrichtung.

Vorzüglicher Cacao-Röstapparat.

Vorzüge:

Meldet zuverlässig den Eintritt des gewünschten Röstgrades, unabhängig von der Aufmerksamkeit oder Sorgfalt der Bedienung, **sichert** selbstthätig stets gleiche Röstungen, genau im bestimmten Augenblick rollt die Kugel **selbst** vom Feuer.



Sirocco
Neuester Cacao-Schnellröstapparat.

Garantierte Röstdauer ca. 10 Minuten.

Tief eingreifende **Aufschliessung** der aromatischen Rohstoffe der Cacaobohne, infolgedessen **beträchtliche Verfeinerung** des Wohlgeschmacks, **Absaugung** aller Röstdämpfe, sowie Staub und Unreinigkeiten während der Röstung, **Kühlung** mittelst Exhaustors binnen 2 Minuten. Vollständig rauchlos.

Selbstthätige Controll- und Meldevorrichtung.

Prospecte zu Diensten.

Verkäufe durch

Fabrik für Pat. Sicherheits-Röster
G. W. Barth
Ludwigsburg (Württbg.)
Höchst prämiirte Spezialfabrik für Röstapparate

oder durch **Hermann Bauermeister, Altona-Ottensen.**

1900. V. Jahrgang. **No. 117.** Hamburg, 5. März 1900.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20 Mark** jährlich, vorausbezahlt; **fürs Ausland 22 Mark.** Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60 Mk.** die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50 Pf.** für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

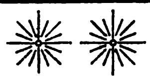
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.



Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.

Eingezahltes Kapital 6000000 Frcs.

Sitz: LYON, 8 Quai de Retz.

Vanillin Monnet

wird den Chocoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Cacaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack,** und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.

Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**

Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Cannstatter

Misch- u. Knetmaschinen-

Fabrik; Cannstatter

Dampf-Backofen-

Fabrik.

Werner & Pfleiderer

Cannstatt (Württbg.)

Berlin, Wien, Paris, Moskau, Saginaw U. S. A., London.

88 höchste Auszeichnungen.



Patente in allen Ländern.

In Specialconstructionen mit heizbaren Trögen liefern wir unsere „**Universal**" zum Präpariren von Cacao, Aufarbeiten von Chocolade, Rösten von Marzipan, Fondant tablieren etc.

Complete Einrichtungen für Lebensmittel.

Specialmaschinen für Chemie.

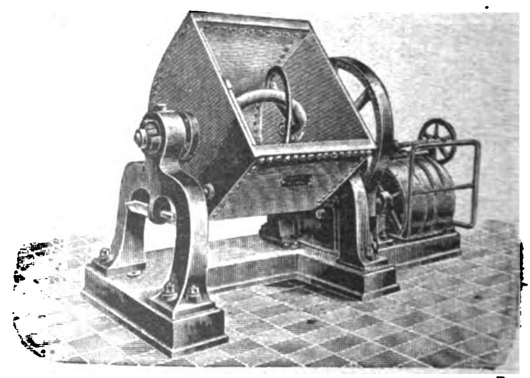
Referenzen auf der ganzen Erde.

Peter Küpper, Aachen,

Kockerellstr. 27.

Prämiiert mit zahlreichen höchsten Auszeichnungen!

Misch- und Knetmaschinen.



Heizbar mit Dampf oder Gasheizung für Chocoladen-Couvertüren und zum Präparieren von Cacao.

Maschinen für **Marzipan, Cakes, Biscuits** und zur Herstellung und Brechen von Honig- und Lebkuchenteige. Ebenso für **alle Mehl**teige und sonstigen Materialien.

Beste Referenzen.

Kataloge auf Wunsch gratis und franko.

Deutsche Cacaobutter für Export im März.

Zwischen dem 5. und dem 31. März haben wir die unten folgenden Partien von garantirt reiner deutscher Cacaobutter ab Hamburger Bahnhof oder Quai abzugeben.

Für Van Houten's Cacaobutter wurde am 6. März in öffentlicher Auktion zu Amsterdam ein Durchschnittspreis

von 92,35 holl. cents pro 1/2 Kilo **allererste Kosten** bezahlt.

Das sind 3,13 Mark pro Kilo.

Das sind 3,95 Francs pro Kilo. —

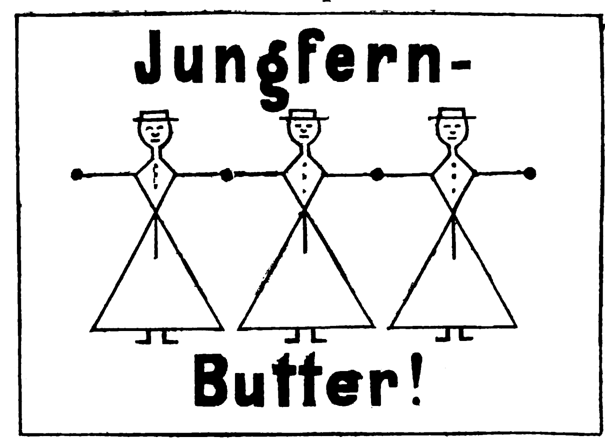
Diesem Marktwerte entsprechend, haben wir für

Deutsche garantiert reine Cacaobutter zum Export

die folgenden Preise zu fordern.

Für 20 000 Kilo, Jungfern-Marke

bei 10 000	Kilo	305	Mark	pro	100 Kilo
5 000	»	310	»	»	100 »
2 000	»	312	»	»	100 »
1 000	»	313	»	»	100 »
500	»	315	»	»	100 »



Für 22 000 Kilo prima deutsche Marken, die seit Jahren exportiert werden, Marken nach unserer Wahl,

bei 10 000	Kilo	305	Mark	pro	100 Kilo
5 000	»	310	»	»	100 »
2 000	»	312	»	»	100 »
1 000	»	313	»	»	100 »
500	»	315	»	»	100 »

Wir haben uns die Aufgabe gestellt, zwischen Verkäufer und Käufer kurze Wege zu schaffen; wir stellen deshalb besonders den Käufern, die noch nicht unsere Vermittelung benutzen, anheim, uns als Einkäufer zu ernennen. Wenn einmal aus irgend einem Produktionslande niedrigere Preise gefordert werden, als wir heute und in Zukunft, immer zu Anfang des Monats, aufgeben, so sind wir bereit, Untergebote vorzutragen und durchzubringen.

Wir liefern, wie oben gesagt, alles frei Hamburger Bahnhof oder Quai; wir besorgen auch bei direkten Verladungen alle Verladungsarbeiten. Wo wir »im Auftrage« verladen sollen, empfehlen wir als zuverlässig die folgenden hiesigen Spediteure:

Brasch & Rothenstein, beim Zippelhaus 4.
Cohrs & Ammé, Dovenfleth 36.
Elkan & Comp., Reichenhof.
Julius Rudert, Schopenstehl 5.
Schenker & Co., Gröningerhof.
Uhlmann & Co., Dovenhof.

Für Rimessen empfehlen wir die Norddeutsche Bank in Hamburg,
Filiale der Deutschen Bank in Hamburg,
Vereinsbank in Hamburg,
Filiale der Dresdner Bank in Hamburg.

Verlag des Gordian, Waren-Abteilung, Hamburg-H.

Telegramm-Adresse: Gordian Hamburg.
Fernsprecher: 1918, III, zwischen 9 und 2 Uhr.
Table code used.

Le Beurre de Cacao Allemand disponible pour l'Exportation au mois de Mars.

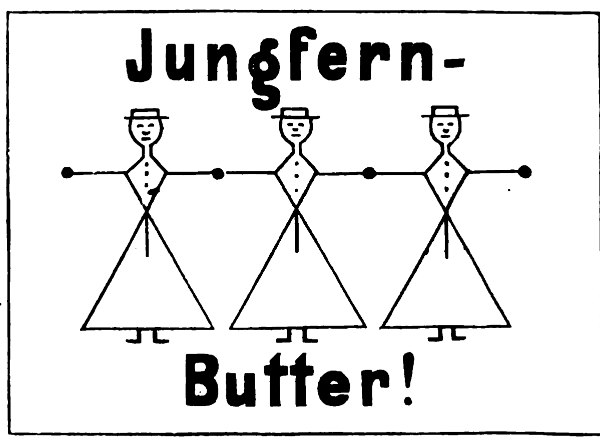
Pendant le temps du 5 au 31 Mars nous avons à vendre les quantités ci-dessous de beurre de Cacao, garanti pur, exempt de tout melange, franco Hamburg gare ou quai.

Aux enchères publiques à Amsterdam on payait pour du beurre de cacao de Van Houten le prix moyen de 92,35 cts. holl. le 1/2 Kgr. premier prix (excl. frais des enchères)
c'est à dire 3,13 Marks le Kgr.
et 3,95 Francs le Kgr.

En proportion à ces prix courants nous demandons les prix suivants pour
Beurre de Cacao allemand, garanti pur, destiné pour l'exportation.

20 000 Kgrs. marque „Jungfern Butter"

10000	Kgrs.	au prix	de	Mk.	305	les	100	Kgrs.
5000	»	»	»	»	310	»	100	»
2000	»	»	»	»	312	»	100	»
1000	»	»	»	»	313	»	100	»
500	»	»	»	»	315	»	100	»



22 000 Kgrs. les marques allemandes de supérieure qualité, d'après notre option, qui sont exportées depuis beaucoup d'années

10000	Kgrs.	au	prix	de Mk.	305	les	100	Kgrs.
5000	»	»	»	»	310	»	100	»
2000	»	»	»	»	312	»	100	»
1000	»	»	»	»	313	»	100	»
500	»	»	»	»	315	»	100	»

Nous nous avons mis le problème à créer des chemins court entre les vendeurs et les acheteurs; pour cet effet nous pensons que spécialement ceux des vendeurs, qui ne se sont pas encore servis de notre méditation feriont bien de nous charger des achats. En cas qu'un jour soient coté dans quelque pays producteur des prix plus bas que les prix que nous cotons par le présent, et à l'avenir nous coterons toujours au commencement de chaque mois, nous sommes prêts, à proposer et atteindre des sous-limites.

Nous livrons, comme dit ci-dessus, le beurre pris à Hambourg à la gare ou au quai; si demandé nous faisons toutes les expéditions directes; si nous devons expédier le beurre »à l'ordre« nous vous adressons comme méritant confiance les maison expéditeurs de Hambourg suivantes:

Brasch & Rothenstein, beim Zippelhause 4.
Cohrs & Ammé, Dovenfleth 36.
Elkan & Co., Reichenhof.
Julius Rudert, Schopenstehl 5.
Schenker & Co., Gröningerhof.
Uhlmann & Co., Dovenhof.

Pour le payement nous vous recommandons: Norddeutsche Bank, Hamburg.
Filiale der Deutschen Bank, Hamburg.
Vereinsbank in Hamburg.
Filiale der Dresdner Bank, Hamburg.

Verlag des Gordian, Section pour les marchandises.
Hamburg-H.

Adresse télégrafique: Gordian, Hamburg.
Téléphone: 1918, III, de 9 à 2 h.
Cable code usé.

German Cocoa Butter for Export in March.

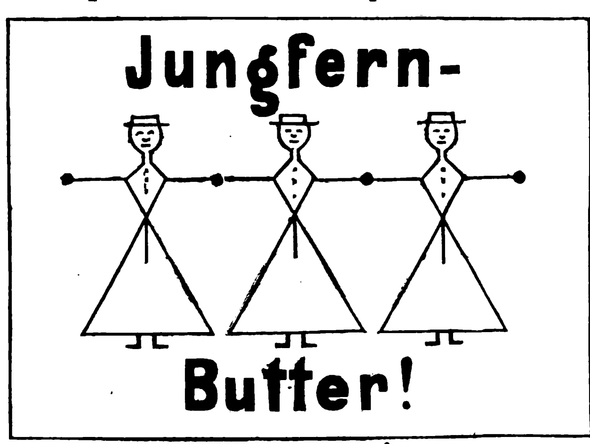
From the 5th to ult° March we have to sell the subjoined quantities of german cocoa butter, purity guaranteed, carriage paid Hamburg, rail-station or wharf.

For cocoa butter of Van Houten was paid at the sale of the 6th inst. at Amsterdam an average price of 92,35 dutch cts. for ½ kg., first price (excl. sales-charges)
that means 3,13 Mark » one »

In proportion to these prices we demand the following prices for
German cocoa butter, guaranteed pure, destined for export

20 000 Kg. marked: „Jungfern Butter"

taking	10 000 kg.	305	Mk.	for	100	kg.
	5 000 »	310	»	»	100	»
	2 000 »	312	»	»	100	»
	1 000 »	313	»	»	100	»
	500 »	315	»	»	100	»



22 000 Kg. german marks of superior quality, exported since many years, marks to our option

taking	10 000 kg.	305	Mk.	for	100	kg.
	5 000 »	310	»	»	100	»
	2 000 »	312	»	»	100	»
	1 000 »	313	»	»	100	»
	500 »	315	»	»	100	»

We intend to create a short way between the sellers and the buyers. Though we propose especially to those buyers to make use of our services in buying cocoa butter. Who have till now not made use of our interference. If sometimes it should happen that there are demanded in some producting country lower prices as quoted by us by the present respects — and in future we will quote always at the beginning of a month — we are ready to propose and to attain under-limits.

We deliver all cocoa butter carriage paid Hamburg, rail station or wharf; we also undertake direct expeditions and for expeditions »in order« we introduce to you the following forwarding agents as deserving confidence.

Brasch & Rothenstein, beim Zippelhause 4.
Cohrs & Ammé, Dovenfleth 36.
Elkan & Co., Reichenhof.
Julius Rudert, Schopenstehl 5.
Schenker & Co., Gröningerhof.
Uhlmann & Co., Dovenhof.

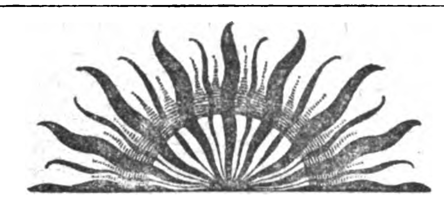
For payment it would be convenient to apply to:

Norddeutsche Bank, Hamburg.
Filiale der Deutschen Bank, Hamburg.
Vereinsbank in Hamburg.
Filiale der Dresdner Bank, Hamburg.

Verlag des Gordian, Section for merchandise, Hamburg-H.

Telegraphic address: Gordian, Hamburg.
Telephon: 1918, III, from 9 to 2 o'clock.
Cable code used.

Inhalt dieser Nummer:



Die Verantwortlichkeit der Detaillisten.

Man schreibt uns, in Bezug auf einen kurzen Bericht auf Seite 2092, worin gesagt worden war, ein Detaillist könne Schadenanspruch an seine Lieferanten stellen, wenn er surrogathaltige Chocolade in gutem Glauben als rein oder doch ohne richtige Deklaration verkaufe, das folgende:

»Man sollte meinen, es würde so von den Richtern geurteilt, wie Sie es auf Seite 2096 darstellen, aber nicht immer fällt das Urteil zu Gunsten der Detaillisten aus. Der Detaillist hat nach dem Gesetze dem Käufer für die Reinheit der Ware zu haften und wenn der Käufer den Detaillisten verklagt, so wird der Detaillist verurteilt. Der Händler soll die Eigenschaften seiner Waren genau kennen, das ist schon des öfteren in allen Instanzen bis zum Reichsgericht hinauf entschieden worden. —

Lesen Sie den beifolgenden Fall und wenn Sie glauben, dass er bei den Lesern des Gordian zur Schärfung des Rechtsgefühls dienen kann, dann drucken Sie ihn ab, damit die Fabrikanten in ähnlichen Fällen das Material zur Hand haben.«

Das wollen wir gern thun. Es ist ein Aufsatz aus der Drogisten-Zeitung vom 22. Februar 1900. Für die fürchterlichen Schachtelsätze möchten wir aber nicht verantwortlich gemacht werden.

Die Verantwortlichkeit des Lieferanten und des Detaillisten für die Beschaffenheit der Waren.

Von einem Wiesbadener Drogisten hatte Ende 1896 ein Eisenbahnbeamter K. Helenenwurzel in geschnittenem Zustande gekauft und den Aufguss davon getrunken. Da die Wurzel mit Tollkirschenwurzel vermengt war, erkrankte der Beamte und verklagte den Drogisten auf Schadenersatz. Derselbe wurde, wie s. Zt. mitgeteilt, sowohl vom Amts- als auch vom Landgericht zu Wiesbaden am 12. Oktober bezw. 29. Dezember 1897 nach dem Antrage verurteilt, da er nach Artikel 282 des alten Handelsgesetzbuches (§ 347 des neuen) verpflichtet gewesen sei, die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns anzuwenden, indem er die Ware vor der Abgabe genau, nötigenfalls mikroskopisch, untersuchen liess. Unter Berufung auf § 35 der Reichs-Gew.-O. wurde auch betont, dass gerade der Drogist zu ganz besonderer Sorgfalt Veranlassung habe, weil andernfalls Leben und Gesundheit seiner Käufer gefährdet sei.

Der Drogist klagte nun seinerseits gegen den Lieferanten der fraglichen Wurzel, die Firma Z. & Co., mit der Begründung, die Beimengung der giftigen Droge habe unmöglich in seinem Geschäft erfolgen können, der Thee sei vielmehr in demselben Zustande abgegeben, wie bezogen worden. Er habe geglaubt, von einer mikroskopischen Untersuchung, durch die allein die Beimengung bemerkbar gewesen wäre, absehen zu können, da er sich auf den Lieferanten, eine erste Firma, verlassen durfte. Diese Klage wurde indes am 14. Mai 1898 von der Kammer für Handelssachen beim Landgericht zu Frankfurt a. M. abgewiesen. Die Begründung dieses Urteils wird jetzt durch die »Veröffentlichungen des Kaiserlichen Gesundheitsamtes« bekannt. Dieselbe lautet:

»Es bedarf keiner Beweisaufnahme darüber, ob die Beklagte in der That dem Kläger mit Belladonna vermischten Helenenwurzelthee geliefert hat, und ebenso wenig eines Eingehens auf die Frage, ob in einer derartigen Lieferung seitens der Beklagten ein kulposes Verhalten zu erblicken sein würde. Denn selbst wenn man die vom Kläger hervorgebrachten thatsächlichen Behauptungen als richtig unterstellt und daraus ein Verschulden der Beklagten folgert, so ist die Klage doch aus rechtlichen Erwägungen abzuweisen.

Wenn zunächst die Beklagte ausführt, die Ware müsse nach Art. 347 des alten (§ 377 des neuen) H.-G.-B. als genehmigt angesehen werden, und Kläger könne daher keine Schadenersatzansprüche mehr geltend machen, so erscheint es unbedenklich, als Rechtsfolge der unterbliebenen Mängelanzeige Schadenersatz-Ansprüche auszuschliessen. — Wenn auch das Reichs-Oberhandelsgericht (s. Entsch., Bd. XXII S. 412) diese Frage unentschieden gelassen hat, so muss man doch aus der Fassung von Art. 347 H.-G.-B. und aus seiner ratio folgern, dass die auf Grund desselben geltende Genehmigung jedem aus der Beschaffenheit der Ware geltend gemachten Anspruche, also auch einer Schadenersatz-Forderung, entgegengestellt werden kann (s. Entsch. des Reichsger. in Zivils. Bd. XXV, S. 28 f., Staub, Komm.

z. H.-G.-B. Art. 347, § 28). Auch steht der Anwendung von Art. 347 H.-G.-B. nicht der Umstand entgegen, dass es sich nicht um einen in die Augen springenden Fehler handelt. Der Mangel, d. h. die Vermischung der Helenenwurzel mit Belladonna, war ein derartiger, dass er bei sachgemässer Prüfung entdeckt werden konnte, sei es durch Auseinanderbrechen einzelner Wurzeln, sei es durch mikroskopische Untersuchung. Es liegt also im Sinne des Art. 347 H.-G.-B. ein offenbarer Mangel vor (Staub a. a. O. Art. 347, § 26; Kosack, Lehrb. des Handelsrechts, 4. Aufl., S. 190; Entsch. d. R.-O.-H.-G. Bd. XIV, S. 288; Bolze, Praxis d. Reichsger. i. Zivils. Bd. VII, S. 561).

Dagegen ist es zum mindesten fraglich, ob in einer Beimengung von Tollkirschwurzeln ein Qualitätsmangel des gelieferten Thees zu sehen ist, oder ob nicht vielmehr eine derartige Vermischung die Ware zu einem aliud (einer anderen) macht. Das letztere wird um so mehr anzunehmen sein, als Belladonna ganz anderen medizinischen Zwecken als Helenenwurzel dient (s. u. a. Bolze a. a. O. Bd. III, No. 708, Bd. V, No. 671e, No. 673).

Hat aber die Beklagte dem Kläger ein aliud geliefert, so findet Art. 347 keine Anwendung, und es fällt mithin auch das Präjudiz fort, dass die Ware als genehmigt gelte (s. Entsch. d. R.-O.-H.-G. Bd. XVI, No. 114). Kann sich sonach die Beklagte auch nicht auf Art. 347 H.-G.-B. berufen, so greift andererseits zu ihren Gunsten der Rechtssatz durch: »quod quis ex culpa sua damnum sentit, non intellegitur damnum sentire« (1. 203 D. de div. Reg. Jur. 50, 17).

Ein Kausalzusammenhang zwischen dem Verschulden der Beklagten — immer ein solches vorausgesetzt — und dem eingetretenen Schaden ist zwar vorhanden; denn die Vergiftung des K. würde nicht erfolgt sein, wenn die Beklagte reinen Helenenwurzelthee geliefert hätte. Das Verschulden der Beklagten konnte einen Schaden aber nur dadurch im Gefolge haben, dass Kläger sich selbst eines kulposen Verhaltens schuldig gemacht hat. Durch die schuldhafte Unterlassung des Klägers wird der äussere Kausalzusammenhang zwischen dem Verschulden der Beklagten und dem eingetretenen Schaden zwar nicht unterbrochen, aber er findet, wie der oben angeführte Rechtssatz besagt, keine rechtliche Beachtung. Der Kläger kann sich nicht auf den Kausalnexus berufen, weil er durch Anwendung der nötigen Sorgfalt die aus dem schuldhaften Verhalten der Beklagten erwachsenen Nachteile hätte vermeiden können (s. Mommsen, Beiträge z. Obligationenrecht Bd. II, S. 157 ff., Windscheid, Pand. Bd. II, § 258, Anm. 17, Demelius im Jahrb. f. Dogmatik Bd. V, S. 6 f.; Entsch. d. R.-O.-H.-G. Bd. II, S. 386, 387 Anm.)

Dass aber Kläger es an der nötigen Sorgfalt hat fehlen lassen und also kulpos gehandelt hat, indem er eine genaue Untersuchung des Thees vor dem Verkaufe an das Publikum unterliess, muss in Uebereinstimmung mit den Entscheidungen des Amtsgerichts und Landgerichts zu Wiesbaden in Sachsen K. wider Sch. angenommen werden. Seine Verpflichtung zur genauen Prüfung der Ware ergiebt sich aus der Natur und besonderen Gefährlichkeit der Drogeriewaren in Verbindung mit Art. 282 H.-G.-B. Selbst wenn man darin ein Verschulden sieht, dass die Beklagte von anderer Seite bezogenen Thee ohne sorgfältige Untersuchung an den sachkundigen Kläger weiter verkaufte, so ist doch das Verschulden des Klägers ein überwiegendes, da er entgegen einer positiven Verpflichtung handelte und sich sagen musste, dass schädliche Beimischungen in dem Thee enthalten sein und Leben und Gesundheit der Käufer gefährden könnten. Beklagte konnte annehmen, dass Kläger den von ihr bezogenen Thee vor der Verwendung oder Abgabe einer genauen Prüfung unterziehen und ihn nicht unbesehen weggeben werde, während Kläger ein Gleiches von seinem Abnehmer nicht erwarten konnte. Unerheblich ist es, ob Kläger zu einer derartigen Untersuchung auch der Beklagten gegenüber verpflichtet war, oder ob sein Verhalten nur in Bezug auf das Rechtsverhältnis zu K. ein schuldhaftes war. Die Thatsache allein, dass er beim Verkaufe es an der gebotenen Sorgfalt hat fehlen lassen, dass er bei Anwendung derselben hätte den Schaden vermeiden können, ist ausreichend, um einen Regressanspruch auszuschliessen. Denn dass nicht gerade dem Schädiger gegenüber eine schuldhafte Unterlassung vorzuliegen braucht, ergiebt sich daraus, dass der Rechtssatz: »quod quis ex culpa sua damnum sentit, non intellegitur damnum sentire« auch bei ausserkontraktlichem Verschulden Platz greift. Wenn beispielsweise die Verletzung einer Person infolge einer schuldhaften Handlung des Verletzenden und eigener Fahrlässigkeit des Verletzten erfolgt, so kann nicht die Rede davon sein, dass der Verletzte dem Verletzenden gegenüber rechtlich zu einer besonderen Vorsicht verpflichtet gewesen sei. Trotzdem kann der Verletzte Schadenersatzansprüche nicht geltend machen, weil konkurrierendes Verschulden vorliegt (s. Entsch. d. Reichsger. v. 5. Mai 1891 in

Seifferts Archiv, Bd. XLIV, No. 30). Wenn das Reichsgericht (Entsch. in Zivils. Bd. XX, S. 88) in einem anscheinend ähnlichen Falle zu dem entgegengesetzten Ergebnis kommt, so ist zu beachten, dass dort ein kulposes Verhalten des Klägers nicht vorliegt.

In dem vom Reichsgericht entschiedenen Falle hat der Kläger den vom Beklagten als Sommerrübsen bezogenen Samen als solchen ohne weitere Untersuchung an den Rittergutsbesitzer v. S. weiter verkauft, während es in Wahrheit Winterübsen war. Wenn in diesem Falle Kläger dem v. S. zur Schadloshaltung verpflichtet war, weil er eine andere Sache als die gekaufte geliefert hat, so kann doch von einem Verschulden des Klägers, sei es dem Beklagten, sei es dem v. S. gegenüber, nicht die Rede sein; denn eine allgemeine Pflicht des Verkäufers, die Ware vor dem Verkaufe zu untersuchen, besteht nicht (s. Entsch. d. Reichsger. in Zivils. Bd. XII, S. 323).

Anders im vorliegenden Fall, wo Kläger zur Untersuchung verpflichtet war, und wo seine Verurteilung in dem Prozess mit K. nur darauf gestützt ist, dass er die Untersuchung schuldhafter Weise unterlassen hat.«

Uebertragen wir den Belladonnastreit einmal auf Cacaopulver: Verkauft ein Cacaofabrikant einem Detaillisten ein ganz ordinäres Cacaopulver, sagen wir eins, dass 10 Prozent oder 20 Prozent Schalenpulver enthält, ohne dem Detaillisten dies ausdrücklich zu sagen, und verkauft der Detaillist diese Ware ruhig als Cacaopulver, so würden wohl beide wegen Nahrungsmittelfälschung verurteilt werden; der Fabrikant schwer und mit Recht schwer, der Detaillist leichter, weil er nicht bewusst gegen das Gesetz gehandelt hat, sondern fahrlässig. Entsteht nun dem Detaillisten, wie anzunehmen ist, ein geschäftlicher Schaden, so würde er mit einem Anspruch auf Schadenersatz jedenfalls abgewiesen werden, weil es seine Pflicht, die Eigenschaft seiner Ware genau zu untersuchen, ehe er sie in den Konsum bringt.



Verband deutscher Chocoladefabrikanten gegen Schögel & Co.

Der Verband versendet folgende Notiz an die Zeitungen:

Die Mitglieder des Verbandes deutscher Chocolade-Fabrikanten hatten gegen die Firma Schögel & Co., Frankfurt a. O., eine Klage angestrengt, weil diese ihm nicht angehörige Firma in unlauterer Weise sich gerühmt hatte, sie allein fertige reine Chocolade. Bekanntlich wirkt aber gerade der Verband deutscher Chocoladefabrikanten seit fast 25 Jahren mit aller Strenge und gutem Erfolge dahin, dass gute, reine Cacaowaren allgemein in Deutschland hergestellt werden. Insbesondere gewährleistet der Verband die Reinheit derjenigen Cacaos und Chocoladen, auf deren Umhüllungen sich seine Verbandsmarken befinden. Die Inhaber der Firma Schögel & Co. sind daher auch wegen unlauteren Wettbewerbs verurteilt, und es ist ihnen ihre frühere unlautere Reklame unter Androhung einer sehr hohen Strafe untersagt worden. Hervorragende Sachverständige, darunter auch der vom Reichsgesundheitsamt ernannte Sachverständige, haben die Reinheits-Anschauungen des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten gebilligt. Die Inhaber der Firma Schögel & Co. wurden überdies zur Tragung der Kosten des Rechtsstreites verurteilt, die sich auf mehrere Tausend Mark belaufen, da die Klagesache von Schögel & Co. bis zum Reichsgericht getrieben wurde, das aber die eingelegte Berufung verwarf. Schliesslich hat das Reichsgericht den klägerischen Mitgliedern des Verbandes die Befugnis zuerkannt, das Urteil auf Kosten der Verurteilten in mehreren Zeitungen zu veröffentlichen.

Hierauf antwortet die Firma Sch. & Co. in einem Briefe an die Kolonialwarenzeitung in Leipzig:

Nachdem Sie in dem Streite des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten gegen uns das Erkenntnis publiziert haben, bringen Sie in der darauf folgenden Nummer Ihres geschätzten Blattes noch eine Besprechung dieses Urteils von gegnerischer Seite. Da Sie im Mai/Juni 1896 selbst die streitigen Annoncen von uns veröffentlicht haben, gestatten Sie uns wohl auch einige Worte. Das Kammergericht hat festgestellt, dass es nunmehr zwei Sorten von reiner und unverfälschter Chocolade giebt, nämlich

1) Cacao und Zucker, so wie wir fabrizieren,

2) Cacao, Zucker und Cacaobutter, wie von Verbandsmitgliedern fabriziert wird.

Nach dem Weingesetz vom 20. April 189[illegible] darf als Wein verkauft werden

1) reiner Traubensaft,

2) Traubensaft mit Zuckerwasser.

Wer aber die zweite Sorte unter Bezeichnungen feilhält oder verkauft, welche die Annahme hervorzurufen geeignet sind, das

ein derartiger Zusatz nicht gemacht worden ist, der wird (§ 7) mit Gefängnis . . . . . . bestraft.

Bei Chocolade aber, wo es noch kein Gesetz giebt, dürfen wir unsere reinen und unverfälschten, nur aus Cacao und Zucker bestehenden Chocoladen nicht mal als rein bezeichnen, sobald wir sie in Gegensatz bringen zu Fabrikaten, die einen Zusatz von Cacaobutter erhalten haben.

Und dabei wird nach Bericht der amtlichen Nahrungsmittel-Untersuchungsstelle in Berlin Chocolade fabriziert, die aus noch nicht 5 Prozent Cacaomasse, zirka 75 Prozent Zucker und mehr als 20 Prozent Cacaobutterzusatz besteht!!

Von Interesse dürfte es noch für Wiederverkäufer und Konsumenten sein, dass die 52 Verbandsmitglieder im Laufe des Prozesses in Bezug auf den Cacaobutterzusatz die Erklärung abgegeben haben:

»Rein aus Cacao und Zucker lässt sich Chocolade überhaupt nicht herstellen.«

Auf den Chocoladen dieser Firmen kann man aber die Versicherung finden: Rein Cacao und Zucker, garantiert rein Cacao und Zucker, und auch die entsprechende Verbandsmarke. Wie lassen sich diese Versicherungen in Einklang bringen mit obiger Erklärung?

Sie selbst sind in Ihrer Nr. 29 vom 17. April 1896 (Drogen-, u. s. w. Händler) bei Besprechung unseres Zirkulars, das die Reinheitsbestimmungen des Verbandes einer Kritik unterzog, zu dem Schluss gelangt:

»Der Käufer soll wissen, was er kauft, und so müssen auch Zusätze grösserer Mengen Zucker und Cacaobutter ebenso gut deklariert werden, wie jeder andere Zusatz.«

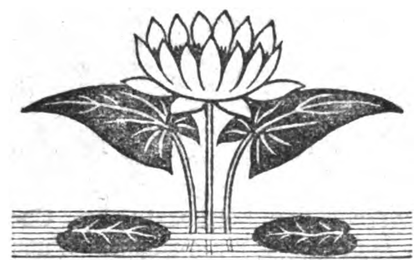
Und der Redakteur der Kolonialwarenzeitung schreibt dazu:

Hierzu bemerken wir: Wir stehen noch heute, wie immer, auf dem Standpunkte, dass der Käufer wissen soll, was er kauft, und dass fremde Zusätze zu Genussmitteln deklariert werden müssen. Das hat uns aber nicht hindern können, eine auf Grund des Gesetzes gegen unlauteren Wettbewerb rechtskräftig gewordene Entscheidung, und eine durch die gesamte Fachpresse verbreitete Notiz darüber, aufzunehmen. So lange nämlich keine Normativbestimmungen über den Fettgehalt der Chocoladen ergangen sind, bleibt die Frage, wieviel Cacaobutter ein Chocoladepräparat enthalten darf, kontrovers. Ferner ist es nicht dasselbe, ob man der Konkurrenz vorwirft, sie setze der Chocolade »Fett« zu, oder ob man sagt, sie setze »Cacaobutter« zu; denn der Laie macht sich unter »Fettzusatz« eine Vorstellung in dem Sinne, dass der angegriffene Fabrikant mit irgend welchen billigen Fetten betrügerisch manipuliere, — während auch der Laie sonst weiss, dass Cacaobutter ein Bestandteil des Cacaos an sich ist. Die Herren Schögel & Co. haben in der Form, wie sie den zu reichlichen Zusatz an Cacaobutter bekämpften, gefehlt; ihnen, als Fabrikanten, musste es genau bekannt sein, dass es keine Normativbestimmungen für Cacaobutterzusatz giebt, und deshalb durften sie nicht den Zusatz von unbestimmten Mengen als eine »Fälschung« hinstellen, wie sie es gethan haben, indem sie ihr eigenes Fabrikat, im Gegensatz zu dem der Konkurrenz, als »unverfälscht« bezeichneten. Der bis zum Reichsgericht getriebene Prozess hat gezeigt, dass auch Sanierungsbestrebungen einen verbotenen Charakter annehmen können, wenn sie in Verdächtigungen Anderer ausarten. Die Deklarationspflicht für Fettzusatz bei Chocolade ist bis heute noch ein frommer Wunsch geblieben, und wir haben nach jener Zeit, als wir den zitierten Satz aufstellten, erfahren, dass gerade der Chocoladen-Verband längst beim Reichsamt des Innern — aber vergeblich, — für Normativbestimmungen eingetreten ist. Die Firma Schögel & Co. hat nach unserer Ansicht den Fehler begangen, für einen mangelhaften gesetzlichen Zustand nicht die Gesetzgebung, sondern ihre Konkurrenz verantwortlich zu machen, und für diesen Fehler hat sie die Folgen zu tragen. Gewiss ist, es ganz unerträglich, dass Fabrikate umlaufen sollen, die 5 Prozent Cacaomasse, 75 Prozent Zucker und 20 Prozent Cacaobutter enthalten, und dann als »Chocolade« bezeichnet werden; aber gegen solche minderwertigen Erzeugnisse ist jeder anständige Fabrikant und der gesamte reelle Kleinhandel aufgebracht, und wenn nicht gerade das Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb dazwischen gekommen wäre, hätten wir, mit allen unseren Lesern, des Glaubens gelebt, die Firma Schögel & Co. werde sich um die Sanierung der Chocoladenindustrie noch grosse Verdienste erwerben. Dass die beanstandeten Annoncen gerade mit dem Erscheinen des Gesetzes gegen unlauteren Wettbewerb zeitlich zusammenfielen, ist der springende Punkt in der ganzen Affäre.

* * *

Und der Gordian verweist auf das, was früher hier zu dieser Streitfrage gesagt worden ist. Wir bedauern aus fachlichen Gründen, dass die Firma Schögel & Co. sich ungeschickt, geradezu plump in ihren that-

sächlich richtigen Behauptungen benommen hat. Dadurch hat sie sich Blössen gegeben, in die die spitzen — mitunter nur spitzen — Paragraphen gegen den unlauteren Wettbewerb eindringen konnten. Sonst wäre es wohl anders gekommen. Sonst hätte dieser Streit leicht dazu führen können, was von ehrlich arbeitenden Fabriken längst als das bessere angesehen wird, dass daraus gesetzliche Bestimmungen hervorgegangen wären, die den Begriff »rein Cacao und Zucker« so festgelegt hätten, dass er heisst, »Cacaokerne und Zucker«.



Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Januar 1900.

Einfuhren.

Im Monat Januar 1900 wurden folgende Mengen Waren in Deutschland eingeführt:

3 221 600 Kilo Cacaobohnen,
davon für Export-Fabriken
15 400 Kilo

gegen Januar 1899	2 910 600	Kilo
» » 1898	2 688 400	»

Es kamen aus:

Ecuador	1 077 300	Kilo
Brasilien	495 600	»
Port.-Westafrika	476 700	»
Haiti	322 300	»
Brit.-Westindien u. s. w.	262 300	»
Venezuela	238 100	»
Portugal	53 300	»
Deutsch-Westafrika	48 400	»
Dänisch-Westindien	47 000	»
Niederl.-Indien u. s. w.	33 400	»
Grossbritannien	32 600	»
Frankreich	31 100	»
Britisch-Westafrika	20 400	»
Dominic. Republik	19 200	»
Niederlande	17 600	»
Brit.-Ostindien u. s. w.	14 500	»
Niederl.-Amerika	7 100	»
Columbien	7 000	»

Ferner gingen ein:
600 Kilo **Cacaobutter,**
gegen Januar 1899 5 400 Kilo
» » 1898 6 700 »
Die obigen 600 Kilo kamen aus den Niederlanden.

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

Cacaoschalen wurden 2300 Kilo von den Niederlanden eingeführt.

Ausserdem kamen an:
4400 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
gegen Januar 1899 3 600 Kilo
» » 1898 19 100 »
Es kamen aus Frankreich 1700 Kilo
» der Schweiz 1200 »

Dann:
64 400 Kilo **andere Konditorwaren,**
gegen Januar 1899 54 500 Kilo
» » 1898 66 000 »
Es kamen aus der Schweiz 14 700 Kilo
» Grossbritannien 10 400 »
» Frankreich 8 100 »

Ferner:
19 400 Kilo **Chocolade,**
gegen Januar 1899 14 100 Kilo
» » 1898 19 100 »
davon aus der Schweiz 10 100 Kilo
» Frankreich 6 600 »

Ferner:
43 400 Kilo **Cacaopulver,**
gegen Januar 1899 52 300 Kilo
» » 1898 51 300 »
Von obigen 43 400 Kilo kamen aus den Niederlanden 43 200 Kilo.

Ferner:
2600 Kilo **Cacaomasse,**
gegen Januar 1899 500 Kilo
» » 1898 500 »
Es kamen aus den Niederlanden 400 Kilo
» der Schweiz 100 »

Sodann:
769 900 Kilo **getrocknete Mandeln,**
gegen Januar 1899 661 100 Kilo
» » 1898 694 100 »
Es kamen aus: Italien 576 500 »
» Marocco 83 400 »
» Frankreich 82 500 »
» Spanien 21 200 »

Ferner:
11800 Kilo **Vanille,**
gegen Januar 1899 24 500 Kilo
» » 1898 22 100 »
1600 Kilo kamen aus **Frankreich.**
2500 » » » **Franz. Australien.**
7400 » » » **Madagaskar.**

Ferner:

126 500 Kilo **Honig,**
gegen Januar 1899 214 100 Kilo
» » 1898 220 500 »

Es kamen aus Chile	50 700	Kilo
» Mexiko	27 700	»
» Ver. Staaten v. Am.	25 600	»
» Oesterreich-Ungarn	9 700	»

Schliesslich:

100 Kilo **Chocoladensurrogate,**
aus Frankreich kommend.

Ausfuhren.

Aus Deutschland wurden im Januar 1900 folgende Mengen Waren ausgeführt:

104 100 Kilo **Cacaoschalen,**
gegen Januar 1899 104 800 Kilo
» » 1898 23 100 »

davon aus Export-Fabriken	16 500	Kilo
Es gingen nach den Niederlanden	82 700	»
» der Schweiz	21 300	»

Ferner:

35 000 Kilo **Cacaobutter,**
gegen Januar 1899 20 500 Kilo
» » 1898 29 400 »

davon aus Export-Fabriken	100	Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles	34 100	»
Es gingen nach den Niederlanden	9 600	»
» Oesterr.-Ungarn	5 900	»

Ausserdem:

18 400 Kilo **Chocolade,**
gegen Januar 1899 27 900 Kilo
» » 1898 85 400 »

davon aus Export-Fabriken	12 600	Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles	2 000	»
Es gingen nach:		
Verein. Staaten v. Amerika	8 600	Kilo
Grossbritannien	3 100	»

Chocoladensurrogate wurden nicht ausgeführt.

Sodann:

25 600 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocolade-Surrogaten),
gegen Januar 1899 28 000 Kilo
» » 1898 85 400 »

davon aus Export-Fabriken	24 400	Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles	200	»
Es gingen nach Grossbritannien	23 500	»

Ferner:

106 700 Kilo **andere Konditorwaren,**
gegen Januar 1899 94 000 Kilo
» » 1898 75 800 »

Es gingen nach:

Britisch-Ostindien u. s. w.	23 100	Kilo
Grossbritannien	14 500	»
China	4 900	»
Niederl.-Indien u. s. w.	2 200	»

Ferner:

7 300 Kilo **Cacaopulver,**
gegen Januar 1899 10 800 Kilo
» » 1898 21 300 »

davon aus Export-Fabriken	2100	Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles	2900	»
Es gingen nach Oesterreich-Ung.	900	»
» Ver. Staaten v. Am.	100	»

Dann:

2 100 Kilo **Cacaomasse,**
gegen Januar 1899 9 500 Kilo
» » 1898 28 000 »

gegen Vergütung des Cacaozolles 2000 Kilo.
Es gingen davon nach:
Oesterreich-Ungarn 300 Kilo.

Ferner:

11 600 Kilo **Honig,**
gegen Januar 1899 62 600 Kilo
» » 1898 1 300 »

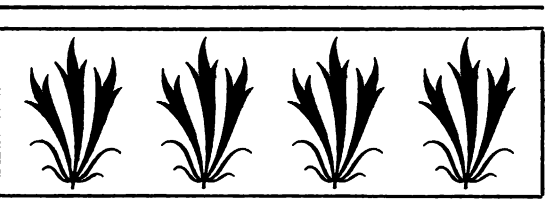
Es gingen nach:

Freihafen Hamburg	9 000	Kilo
den Niederlanden	700	»
Frankreich	100	»

Schliesslich:

400 Kilo **Vanille,**
gegen Januar 1899 100 Kilo
» » 1898 100 »

davon gingen nach Russland	100	Kilo
» Oesterr.-Ung.	100	»



Cacaomarkt.

London, den 24. Februar 1900.

Aus London schreibt man uns unterm 24. Februar:

Zu der am 27. Februar stattfindenden Auktion sind bis jetzt 4374 Sack angemeldet worden.

Auf der heutigen Auktion standen 6783 Sack zum Verkauf. Davon waren 4009 Sack Kolonienware und 2774 Sack Auslandsware.

Die Nachfrage war flau, sodass nur 3546 Sack Nehmer fanden. Diese auch noch grösstenteils zu niedrigeren Preisen.

Trinidad brachte 78—78,50 Mk., Grenada 65,50—71 Mk., Dominica 65,50—67 Mk., Demerara 73,50 Mk. Guayaquil unverändert. Ceylon 62,50—86 Mk.

240 Sack	Jamaica	wurden zurückgekauft.
56 »	St. Lucia	
39 »	Surinam	
217 »	Domingo	
240 »	Samana	
1165 »	Afrika	
44 »	Puerto Cabello	

Privatim war der Markt sehr ruhig. Nur vereinzelte kleine Geschäfte kamen zu stande.

Die Abnahme in London steht um 2870 Sack gegen das Vorjahr zurück, dagegen war der Import im laufenden Jahre um 2107 Sack grösser.

Der Vorrat, welcher sich in der letzten Woche um 4260 Sack vermehrt hatte, zeigt nun eine Verminderung von 11 232 Sack gegen das Vorjahr.

Die Cacao - Statistik für die mit dem 17. Februar endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	1178	372	38	15940
Grenada	2499	424	214	11588
Andere West-Ind.	121	54	185	4200
Ceylon u. Java	643	175	443	7469
Guayaquil	1535	1272	285	25219
Brasilien u. Bahia	—	—	—	4636
Afrika	1215	110	—	4224
Andere Ausländ.	862	122	99	5927
zusammen	8053	2529	1264	79203
gegen dieselbe Woche 1899	5946	3680	2983	90435

Der Import in Guayaquil belief sich in der ersten Hälfte des Monats auf 11 600 Ztr.

gegen denselben Zeitabschn.	1899	7 400 »
» » »	1898	12 500 »
» » »	1897	13 250 »
» » »	1896	11 775 »

Der Total-Import seit dem 1. Januar der folgenden Jahre belief sich auf:

1900	36 710 Zentner
1899	26 400 »
1898	33 000 »
1897	31 500 »
1896	30 890 »

Grenada-Statistik. Total-Export.

V. 1. Okt. 1899 b. 1. Febr. 1900	15907 Sack
» 1. » 1898 » 1. » 1899	18834 »
» 1. » 1897 » 1. » 1898	27175 »
» 1. » 1896 » 1. » 1897	28420 »

Trinidad-Cacao.

Total - Verkäufe vom 1. Oktober bis 31. Januar in den Jahren 1896—1900.

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1896—1897	18560	5339	16559	40498
1897—1898	18903	10966	14033	43902
1898—1899	13702	7904	19316	40922
1899—1900	9480	5076	5434	19990

Statistik des importierten, exportierten und ausgelieferten Cacaos im Hafen Londons in den verflossenen 7 Wochen der Jahre 1900 und 1899.

	Importiert wurden 1900	Importiert wurden 1899	Exportiert wurden 1900	Exportiert wurden 1899	Für den engl. Konsum 1900	Für den engl. Konsum 1899
pkgs.	33465	30189	9704	15227	27273	22684

Zu der am 6. März abzuhaltenden Auktion sind

100 Tons Cacaobutter »Cadbury«
und 63 » Cacaoschalen »Cadbury«
angemeldet worden.

London, den 3. März 1900.

Der Markt ist ruhig, zum Teil flau.

Auf der Auktion vom 2. crt. wurden nur 4814 Sack angeboten, einschliesslich 4315 Sack Kolonienware (wovon 1682 Sack aus Trinidad und 2163 Sack aus Ceylon waren) und 504 Sack fremde Sorten.

Es herrschte recht flaue Stimmung im allgemeinen und nur 1850 Sack fanden zu wiederum billigeren Preisen Nehmer. Trinidad erzielte 2 Mk. weniger, Dominica 1 Mk. tiefer, Ceylon unregelmässig 2—3 Mk. fallend.

Von 1682 Sack Trinidad wurden 659 Sack verkauft zu 75—77 Mk. für gute Ware und 77,50 Mk. bis 79 Mk. für feine Ware. Von 363 Sack Dominica fanden 121 Sack Käufer zu 64—67 Mk. Ferner fanden 21 Sack Demerara, 14 Sack Jamaica, 53 Sack Surinam, 70 Sack Jeremias, 50 Sack Samana, 300 Sack Guayaquil und endlich 30 Sack Afrikaner Käufer. Von 2163 Sack wurden 1670 Sack verkauft zu 56—90 Mk., je nach Qualität.

Der Privatmarkt war fester; kleinere Verkäufe, worunter 400 Sack Ceylon, brachten 66,50 Mk. bis 87,50 Mk.

Trinidad. Die Transaktionen vom 1. Oktober bis 14. Februar folgender Jahre stellen sich für:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1896—1897	24216	6902	18611	49729
1897—1898	26467	10966	17813	55246
1898—1899	26768	9327	23844	59939
1899—1900	13408	7524	9273	30205

Die Zufuhr in London in der letzten Woche zeigt einen Rückgang von 2993 Sack, dagegen war die Ausfuhr um 1010 Sack geringer als in der gleichen Zeit des Vor-

jahres. Der Vorrat verringerte sich in dieser Woche um 1380 Sack und beträgt jetzt noch 13215 Sack.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 24. Februar endende Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	300	1089	226	14925
Grenada	800	1003	331	11054
And. West-Ind.	263	108	—	4355
Ceylon u. Java	1295	985	400	8429
Guayaquil	621	1187	180	24473
Brasilien u. Bahia	—	—	30	4606
Afrika	31	45	100	4110
Andere Ausländ.	1242	287	11	6871
zusammen	4552	4654	1278	77823
in der gleichen Woche 1899	7545	4431	2511	91038

Le Hâvre. — Cacao. Der Markt ist beständig, jedoch wurden nur kleine Posten gehandelt. Im Monat Februar wurden folgende Mengen gelandet und ausgeführt resp. waren folgende Vorräte vorhanden:

	Import Sack	Export Sack	Vorrat Sack
Para	965	650	4545
Trinidad	3918	4650	12255
Côte-Ferme	3460	3870	13243
Bahia	3250	1580	3457
Haiti	2321	3920	5273
Guayaquil	5074	10650	27873
Martinique	654	320	921
Andere Sorten	6450	9450	12464
Zusammen	26092	35090	80031
in der gleichen Zeit 1899	26889	19475	77657

Zucker. Woche bis 2. März. (Deutsche Zuckerindustrie.)

Die soeben zu Ende gegangene Berichtswoche nahm im grossen ganzen keinen wesentlich günstigeren Verlauf als ihre beiden Vorgängerinnen, das Interesse für den Artikel war wiederum ein wenig lebhaftes, und dementsprechend bewegte sich, besonders im ersten grösseren Teil der Berichtsperiode, das Geschäft auch auf den meisten tonangebenden Zuckermärkten des In- und Auslandes wieder in engen Grenzen. Am Effektivmarkte war dies schon deshalb der Fall, weil die Käufer durch ihre letzten Erwerbungen noch immer ziemlich gut versorgt sind, andererseits aber auch die Inhaber, diesem Umstande Rechnung tragend, sich hüteten, mit einem starken Ausgebot an den Markt zu treten, und Dank dieser Zurückhaltung nahm auch die rückwärtige Bewegung der Preise ein langsameres Tempo an, bis sie schliesslich nicht nur zum Stehen kam, sondern sich endlich auch wieder in eine leicht steigende verwandelte, zumal sich schliesslich auch wieder etwas mehr Begehr zeigte. Der Spekulationsmarkt war durch die beim Monatswechsel übliche Ungewissheit über den Ausfall der Liquidation und die Grösse der Andienungen ungünstig beeinflusst, auch das einige Tage lang herrschende, für diese Zeit des Jahres ungewöhnlich schöne Wetter, welches einen frühen Beginn der Feldarbeit als möglich erschienen liess, dämmte die Unternehmungslust etwas ein. Aber bezüglich beider Umstände ergab es sich bald, dass dieselben im Sinne der Baisse nicht ausgiebig zu verwerten waren, denn die Andienungen waren, bis jetzt wenigstens, nicht sehr bedeutend und es stand ihnen auch einiges Deckungsbedürfnis gegenüber, sodass sie einen Druck auf den Markt nicht auszuüben vermochten, und was die Witterung betrifft, so hat diese, nachdem wieder scharfer Frost eingetreten, den etwas zu optimistischen Auffassungen der diesjährigen Anbauverhältnisse ein schnelles Ende bereitet. Daraufhin ist gegen Ende der Woche auch am Terminmarkt eine kleine Besserung eingetreten, und vermutlich würde diese erheblicher gewesen sein, wenn nicht Amerika, das sich an unserem Markte noch nicht hat wieder blicken lassen, ungünstige Nachrichten gesandt und seine Notizen ermässigt hätte. Auch mit Belgien, das sich nach der Herabsetzung des amerikanischen Ausgleichszolles beeilte, seine Zucker nach drüben anzubieten, sollen Abschlüsse noch nicht zu stande gekommen sein. Die Absatzverhältnisse scheinen ja allerdings in Amerika zur Zeit keine befriedigenden zu sein, die dortigen Raffinerien dürften aber doch wieder in Europa als Käufer auftreten, wenn sie sehen, dass ein ferneres Herabgehen der Preise vorläufig nicht zu erwarten ist. Nach heutigen Depeschen haben sich letztere auf den meisten Plätzen wieder etwas aufgebessert.

Von deutschen Plätzen wird durchweg ein schwacher Umsatz gemeldet, beruhend auf gleich beschränktem Angebot und Nachfrage. Zum Schluss hat sich letztere jedoch etwas gebessert und es infolgedessen auch möglich, die anfangs der Woche eingetretenen Preisrückgänge wieder einzuholen. Raffinierte hatten ruhigen Markt und mussten die Preise je nach Sorte $12^1/_2$—25 Pfg. nachgeben. Der Terminmarkt war anfangs der Woche schwach, um ruhig und stetig zu schliessen, wobei Preise, nachdem sie Mitte der Woche etwas nachgegeben, ungefähr den Endstand der Vorwoche wieder erreichten.

Preise.

Gem. Raffinade	26 Mk.
» Melis I	23.37—23.25 Mk.
Farin	22.50—19.50 »
Brot-Raffinade I	24.— »
» II	23.75— »



Allerlei.

Port of Spain. Man schreibt uns unterm 15. Februar:

Die verflossenen 14 Tage haben von Neuem Trockenheit gebracht; die Folge ist, dass aus allen Hauptproduktions-Zentren ungünstige Nachrichten eintreffen über das Fortschreiten des Wachstums der jungen Früchte. — Infolge aus London im Laufe dieser 14 Tage eingetroffenen Baisse-Nachrichten, sind unsere Preise wieder weiter zurückgegangen. Wir quotieren also wie folgt:

Roter gewöhnlicher, Marke Santa Rita	$ 15,—
Roter guter, Marke El Salvador	» 15,25
Plantagen, Marke Agua Santa	» 15,50

pro Fanega = 50 Kilo; erste Kosten.

Wir müssen immer betonen, dass, obgleich der Preis des Artikels gegenwärtig weichend ist, überall die Ansicht vorherrscht, dass wir bald einen Rückschlag bekommen werden, da man am 30. Juni einen Ausfall der Ernte erwartet.

Unser Export während der 14 Tage belief sich auf 6376 Sack nach Europa, 3839 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 12138 Sack nach Europa und 4528 Sack nach den Vereinigten Staaten in der gleichen Zeit des Vorjahres.

Die vergleichende Aufstellung des Exportes vom 1. Januar bis zum 15. Februar in den letzten 5 Jahren zeigt folgendes Bild:

1900	23 982	Sack
1899	36 569	»
1898	32 249	»
1897	25 124	»
1896	27 104	»

In diesen Zahlen sind einbegriffen:

6979	Sack	n. d.	Verein.	Staat.	im	Jahre	1900
9622	»	» »	»	»	»	»	1899
9014	»	» »	»	»	»	»	1898
7252	»	» »	»	»	»	»	1897
1945	»	» »	»	»	»	»	1896

In Guayaquil gingen ein von den Plantagen vom 1.—15. Februar a. c.:

von Arriba	10 500	Ztr.
» Balao	1 000	»
Zusammen:	11 500	Ztr.

Gegen die gleiche Periode:

1899	7 000	Ztr.
1898	12 250	»
1897	13 500	»

Im ganzen Eingang seit dem 1. Januar:
36250 Ztr.

geg. 1899	26250	»	i. ganz.	Jahre		487750	Ztr.
1898	32750	»	»	»	»	420250	»
1897	32000	»	»	»	»	329000	»

In Bahia gingen ein von den Plantagen in den folgenden Monaten:

	Ernte 1898/99 Sack von 60 Kilo	Ernte 1899/1900 Sack von 60 Kilo
April	318	2 329
Mai	1 259	8 900
Juni	1 598	11 964
Juli	5 852	12 586
August	12 715	19 690
September	21 542	9 268
Oktober	20 900	8 113
November	21 974	11 732
Dezember	18 199	19 311
Januar	20 080	25 000
Februar	12 256	11 000—11 500
März	3 263	während d. erst. 2 Woch.
zusammen	139 956 Sack von 60 Kilo.	

La Guayra. Export von Cacao in den Monaten folgender Jahre in Tonnen zu 1000 Ko.

	1894	1895	1896	1897	1898	1899
Januar	222	255	174	192	213	201
Februar	348	227	155	378	482	479
März	490	378	291	250	526	484
April	423	742	581	375	736	1353
Mai	321	500	965	528	866	734
Juni	322	467	805	451	489	671
erst. Halbj.	2126	2569	2971	2174	3315	3922
Juli	294	648	763	455	463	440
August	291	315	547	535	470	482
September	299	237	413	330	460	130
Oktober	112	107	128	90	122	102
November	69	64	119	79	17	34
Dezember	133	72	121	60	125	51
Zusammen	3324	4012	5062	3723	4872	5161

Lager in Lissabon.

Vorrat am 27. Januar	40 698	Sack
Zufuhr am 10. Februar per Dampfer »St. Thomé«	5 310	»
Zusammen	46 008	Sack
Ausfuhr vom 27. Januar bis 9. Februar inkl.	13 435	»
Vorrat am 10. Februar	32 573	Sack

Carupano. Ausfuhr in Säcken von 60 Ko.

	1897	1898	1899
Januar	4926	7656	6256
Februar	10103	8484	12983
März	6807	7181	9030
April	7714	7107	7874
Mai	4412	6466	5657
Juni	4891	3384	6595
Juli	3506	3468	3059
August	3658	4877	3900
September	2153	2699	1570
Oktober	1654	1328	500
November	1186	3309	707
Dezember	3828	4028	1149

Aus **Russland:** Die Gesellschaft »Lankowsky & Liccop« in Mitau erwirbt in Mitau die unter der Firma »Lankowsky & Liccop« bestehenden Chocoladen- und chemischen Fabriken. Gründer: H. Ch. Stieda und K. K. Trampedach. Grundkapital 300000 Rubel. Sitz der Verwaltung in Mitau.

W. Nein, die eingesandte Chocolade ist sicher nicht rein; sie hat einen Zusatz fremden Fettes, und zwar ist Kokosfett und nicht einmal gutes, frisches, darin. Was Sie damit machen sollen? Sie haben Angst vor der Berliner Polizei? Sie müssen sie als »Surrogat-Chocolade« verkaufen; das ist sie und mit dieser Bezeichnung hat das Fabrikat seinen richtigen Namen.

Die Statistik der Cacao-Vorräte in den hauptsächlichsten französischen Häfen zeigt folgendes Bild:

Es lagerten in:

	Marseille	Le Hâvre	Nantes	Bordeaux	Paris	and. Häfen	Im ganzen:
1900							
am 31. Januar	6597	77 965	22 569	16 062	10 734	2378	136 305 dz.
1899							
am 31. Dezbr.	6611	79 614	24 747	17 449	11 939	2431	142 791 »
» 30. Novbr.	6572	87 612	13 441	19 151	10 635	2235	139 646 »
» 31. Oktober	7222	98 056	15 619	20 558	8 685	2365	152 505 »
» 30. Septbr.	7775	113 600	12 198	21 390	11 597	2437	169 006 »
» 31. August	8090	103 160	9 533	22 483	12 458	2317	158 041 »
» 31. Juli	7048	102 869	10 947	10 001	10 691	2428	152 982 »
» 30. Juni	5655	97 245	4 862	19 435	10 127	2606	139 930 »
» 31. Mai	6198	90 330	5 453	16 820	9 979	2633	131 413 »
» 30. April	5430	73 518	6 312	15 393	8 232	2719	111 604 »
» 31. März	5855	63 469	5 872	15 116	6 509	2807	99 628 »
» 28. Februar	6074	50 488	6 089	15 184	5 568	2948	86 351 »
gegen » 31. Janr. 1899	5602	58 008	7 664	13 629	4 885	2631	92 419 »
» » 31. Dez. 1898	5137	49 427	8 858	13 501	5 197	2686	84 806 »
» » 31. Janr. 1898	1296	33 914	12 373	13 883	7 973	2444	71 883 »

Der Konsum Frankreichs allein betrug:

Januar 1900 . . . . 13 336 Zentner
» 1899 . . . . 15 073 »
» 1898 » . . . . . . 15 045 »

Venezuela. Export von Cacao in Tonnen zu 1000 Kilo.

	1893	1894	1895	1896	1897	1898	1899
Carupano	2300	2500	2500	3000	3385	3600	3500
La Guayra. . . .	4012	3324	4012	5062	3723	4872	5161
Andere Hafen . .	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
annähernd	7312	6824	7512	9062	8108	9472	9661

L. Gegen die Qualität Ihres Cacaopulvers lässt sich wenig sagen. Wollen Sie es »röter« haben, so dürfen Sie die alkalische Lauge nicht so lange auf die Cacao**kerne** oder Cacao**masse** wirken lassen. Je schärfer die Lauge und je feiner das Cacaokorn und je länger die erstere auf den Cacao einwirkt, desto mehr wird das Cacaorot zerstört und desto fahler wird die Farbe des Pulvers. Wenn Sie die Kerne nur mit schwacher Lauge behandeln und den Präparierungsprozess nur eine Stunde dauern lassen und das Präparieren des Cacaos im Kern vornehmen, so bekommen Sie die gewünschte rote Farbe, die Ihr Muster *** hat.

Aus **Berlin:** Die »wandelnde Volksküche«, so hat der Volksmund die Berliner Zentralküche in der Greifswalder Strasse getauft, verkauft jetzt durchschnittlich 6000 Portionen Mittagessen. Die Arbeiter einer grösseren Anzahl von Fabriken und Etablissements sind sämtlich Kunden geworden. So beziehen die Arbeiter von Schäffer & Walcker, Hildebrandt & Sohn und andere von dort warmes Mittagessen. Um den Wünschen der Arbeiterschaft entgegenzukommen, sollen demnächst noch besondere Fleischportionen à 10 Pfg. extra verabreicht werden. Der Absatz der einzelnen Produkte lässt gewisse Schlüsse auf den Geschmack der Berliner Arbeiterbevölkerung zu. Da ist es nun interessant zu erfahren, dass Hülsenfrüchte und Gemüse sehr viel mehr verlangt werden als Suppe, und von den Hülsenfrüchten stehen die Erbsen mit Pökelfleisch, das bekannte Berliner Donnerstagsgericht, an erster Stelle. Statt der grossen Wagen, die sich als unzweckmässig herausgestellt haben, werden jetzt kleinere gebaut. Man plant auch die Einführung von Zugeseln. Die Polizei kontrolliert das Unternehmen fast täglich.

Aus **Nordhausen:** In unserer Nachbarstadt Ellrich wird im Frühjahr eine Chocoladenfabrik sowie eine Schmier- und Wichsefabrik nach Mitteilung dort ansässiger Benneckensteiner erbaut werden.

Brrrr! Doch wohl nicht in einem Hause!?

66. Cacaobutter, »wie sie von der Presse läuft«, oder »unfiltrierte Cacaobutter« nehmen wir für Export nicht in die Hand. Wir haben es hin und wieder gethan, aber wir haben damit mehr Aerger als Freude erlebt. Bei **unfiltrierter** Butter ist jeder Block anders

gefärbt, und wenn es auch richtig ist, dass eine unfiltrierte Butter durchschnittlich nur ein bis zwei Prozent Cacaopulver bei sich hat, so genügen doch diese ein bis zwei Prozent, um der Ware den Stempel »Sekunda« aufzudrücken. Ist mal bei alten Cylinderpressen der Presssack geplatzt, oder ist bei den neuen Topfpressen einmal ein Topf schief unter den Stempel geschoben, oder ist die Filzdichtung undicht, so wissen Sie ja aus Ihrer eigenen Praxis, dass ein undicht gepackter Presskuchen oder ein nicht gut abgedichteter Presstopf die ganze Butter bräunt; Sie haben dann eine ganze Portion Cacaopulver, das ja vorher so fein gemahlen war, dass es durch den hohen Druck durch die feinen Nadelspitzenlöcher hinausgetrieben worden ist, in der Butter. Van Houten brachte bis zum Jahre 1889 deshalb immer drei Marken Cacaobutter auf den Markt: A. B. C., weil er die Butter so erstarren liess, »wie sie von der Presse lief«; im Jahre 1889 aber baute ihm ein findiger Kopf die ersten Butterfilter und von da an kam nur Butter A auf den Markt.

Wer also Butter für den Verkauf pressen will, der hat die Pflicht, sie so abzuliefern, wie man sie verlangen kann: nämlich als reines filtriertes Cacaofett, denn das **reine Fett** will man haben; Cacaopulver, das in unfiltrierter Butter herumschwimmt, hat man meist selber genug. Wie so ein Cacaobutterfilter auszurüsten ist? Wir liessen sie bis jetzt bei der Firma Hermann Bauermeister in Ottensen bauen. Es sind an sich einfach eingerichtete Apparate, aber sie sind praktisch mit guter Filtriereinrichtung und guten Heizkörpern ausgestattet. Arbeitslohn kostet das Filtrieren eigentlich gar nicht; der Apparat ist ein Sammelbassin, in dem jeder Mann, der eine Presse bedient, seine Butter schüttet, und zwar erst auf Filzkasten; diese lassen das Fett nach unten in das Bassin abfliessen, die braunen Körper halten sie zurück und diese kommen noch einmal unter Druck.

Nun soll man aber nicht sagen, dass die am allerbesten filtrierte Cacaobutter auch die beste ist für den Käufer. Das ist keineswegs der Fall. Die Chocolade und das Cacaopulver und die Cacaobutter ist die beste, die aus den besten Cacaobohnen gewonnen ist. Ein Fachmann unterscheidet ganz scharf Arribabutter von Bahia-, Thomé- oder Kamerunbutter, und wer auf einen guten Geschmack seiner Fondant- (Schmelzchocoladen), Milchchocoladen, Speisechocoladen und Kouvertüren achtet, der wird keine Cacaobutter aus ordinärem Thomé oder Haïti anrühren. Kann er sich doch damit seine ganze Masse verschlechtern oder verderben! Und wenn Van Houtens Butter den anonymen Marken Hollands und Deutschlands vorgezogen wird, oder wenn man willig für sie unbesehen immer einige Mark mehr bezahlt, so hat das seinen gerechten Grund: man weiss, Van Houten macht nur eine einzige und eine gute Qualität von Cacaopulver und es wird in seiner Fabrik nur bester ausgewählter Arriba-Cacao verarbeitet. Natürlich haben auch andere Fabriken Butter aus Arriba-Cacao und sonst doch aus guten Mittel-Cacaos anzubieten und wir wollen, soweit wir unsere Finger in die Butter hineinstecken, strenge darauf achten, dass mit unserem Wissen aus Deutschland keine Haiti-Butter zum Export hinausgeht.

Am beliebtesten sind die 5 oder 10 Kilo-Blöcke; jeder Block wird in Pergamentpapier gepackt und 90—100 Kilo kommen in einen Ballen. Wenn Sie also Ihre heute graue Ware durch Filtration in gute verwandelt haben, dann sind wir bereit, Ihnen Ihre Produktion abzunehmen.

Hermann Bauermeister zeigt heute seine Filtrierapparate im Gordian an, wozu wir ihn veranlasst haben.

Herr Carl Wiedemann hat sich zur Ruhe gesetzt; seine Hamburger Formenfabrik ist in jüngere Hände übergegangen; der jetzige Inhaber ist Franz Jensen, der die Fabrik mit neuen Maschinen ausgerüstet hat, um mehr als früher für die Chocoladenfabrikanten arbeiten zu können. Da wir das Gefühl haben, als könnte unsere Industrie recht gut noch eine gut eingerichtete Formenfabrik gebrauchen, die bei Aufträgen mit in Konkurrenz tritt, so haben wir dem neuen Inhaber zugesagt, ihn eine Zeit lang unterstützen zu wollen. Wir wollen ihm mit Ideen an die Hand gehen, die wir durch hiesige Bildhauer ausführen lassen, — und dann ihm zur Ausführung übertragen wollen. Die gut geleitete hamburgische Kunstgewerbeschule wird uns dabei helfen können, da Lehrer wie Schüler recht Tüchtiges im Modellieren leisten.

Wir werden also in nächster Zeit Neuheiten vorbringen können und bitten, gute Ideen nicht allzulange auf Lager zu legen, sondern sie uns recht oft zufliegen zu lassen.

Folgende Warenzeichen sind für unsere Branche unter gesetzlichen Schutz als »Wortzeichen« gebracht worden.

Nr. 40801. **Klasse 26 d.**

»Schneewittchen«

für Aurel von Jüchen, Viersen.

Nr. 41957. **Klasse 26 d.**

»Regatta«

für Franz Sobtzick in Ratibor.

Nr. 40840. Klasse 26 d.
»Choclait«
für Amédée Kohler & Fils, Echandens près Lausanne. Vertreter Paul Harmuth, Barmen.

Nr. 41959. Klasse 26 d.
»Excelsior«
für Gebrüder Fischer, Apolda in Thür.

Nr. 41850. Klasse 26 d.
»Humbert«
für Hartwig & Vogel, Dresden.

Nr. 41670. R. 3267. Klasse 26 d.
»Richters Chocolade.«
Eingetragen für F. Ad. Richter & Cie., Nürnberg, zufolge Anmeldung vom 1. 12 99 am 8. 1. 1900. Geschäftsbetrieb: Cacao- und Chocolade-Fabrikation. Warenverzeichnis: Chocoladefabrikate. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 41669. Klasse 26 d.
»Richters Cacao«
für F. Ad. Richter & Co., Rudolstadt.

Nr. 41925. Klasse 26 d.
»Porzellan«
für Max Schöndorff, Mülheim a. Ruhr.

Nr. 41805. K. 4822. Klasse 26 c.
»Zum Kaffeekaiser.«

Nr. 41806. K. 4823. Klasse 26 c.
»Zum Chocoladekaiser.«

Nr. 41807. K. 4824. Klasse 26 c.
»Zum Zuckerkaiser.«
Eingetragen für Kaisers Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Viersen (Rheinpreussen), zufolge Anmeldung vom 8. 11. 99 am 17. 1. 1900. Geschäftsbetrieb: Herstellung und Vertrieb nachbenannter Waren. Warenverzeichnis: Kaffee, Kaffee-Surrogate, Chocolade, Cacao, Biskuits, Bonbons und Zuckerwaren.

Nr. 41569. L. 3064. Klasse 26 d.
»Carola.«
Eingetragen für Lobeck & Co., Dresden-Löbtau, zufolge Anmeldung vom 14. 11. 99 am 2. 1. 1900. Geschäftsbetrieb: Herstellung und Vertrieb von Cacao und Chocolade. Warenverzeichnis: Cacao und Chocolade.

Bildzeichen.

Nr. 41132. Klasse 26 d.
E. H. Knorr A.-G., Heilbronn.
Sechs eine Treppe herabkommende Hähne, die entweder zu ihrem Hühnchen wollen, oder vor ihnen ausreissen.*)

Nr. 41 965. Klasse 34.
Dr. Baeseke & Beese, Braunschweig, Eiermarkt 1.
Ein $^3/_4$ kreisförmiges Bild, in dem ein reitender Ritter einem am Stock laufenden armen Manne entweder ein Gewandel schenkt oder nicht schenkt.

Nr. 40 802. Klasse 26 d.
G. J. Ritter, Hamburg, Graskeller 8.
In einem runden Kreise steht oben »semper constanter« — was auf hamburgisch wohl heisst »jümmer an Burd« — unten ist ein halber Eichenblattkranz, der durch die überflüssigen Worte »eign. Handelsmarke« verunziert wird. Im Innern des Kreises sitzt ein Ritter mit zwei mächtigen Helmfedern und einem nicht gerade modernen Schnurrbart. Den Schnurrbart würde der Hoflieferant Haby in Berlin nach seiner »Es ist erreicht«-Methode nicht für hoffähig erklären.

Nr. 40 802. Klasse 26 a.
Ludwig van Rey, Aachen.
Ein dicker Frosch, der das linke Bein hoch hebt, also auf dem rechten steht, und der die linke Froschvorderpfote bewundernd auf die linke Seite seines klopfenden Froschbusens legt und die rechte entweder um eine eichene Planke oder um eine lange Aachener Printe schlingt, — also im ganzen wohl bildlich zeigen soll, wie schön eine Aachener Printe einem Frosch schmecken kann.

*) Wir bitten diejenigen Firmen, die Bildzeichen schützen lassen, uns das Cliché zum Abdruck einzuschicken. Geschieht das, dann brauchen wir nicht viele Worte zu einem Bilde zu machen.

Konvention. O. Von einer Auflösung der Konvention kann so wenig die Rede sein, als von einer Auflösung des Verbandes. Sie haben sich ein Märchen erzählen lassen. In der nächsten Woche finden in Berlin Versammlungen sowohl der Konventions- als der Verbandsmitglieder an zwei aufeinander folgenden Tagen statt. — Vielleicht lösen einige grosse Verbandsfirmen ihre Zusage ein und gehen mit dazu über, Preisregelungen zu suchen oder zu unterstützen. Alles steigt im Preise; nur die Chocoladefabrikanten aschenbrödeln weiter und quälen sich umsonst.

Man giebt uns folgende Anregung:

Wir überreichen Ihnen anbei zwei Patent-Abschriften, die für Sie bezw. für andere Fabrikanten unserer Branche vielleicht Interesse haben.

Nachdem Sie in dankenswerter Weise bereits den in die Branche schlagenden Waren-Zeichen-Anmeldungen einen Platz in Ihrem geschätzten Blatte eingeräumt haben, dürfte es sich empfehlen, auch die einschlägigen Patent-Anmeldungen zur Veröffentlichung zu bringen. Sie werden dieselben sicher für eine ganz mässige Entschädigung vom Patentamt direkt oder durch Vermittelung eines Patent-Anwalts erhalten können.

Soll geschehen! Besten Dank! Hätte schon längst erscheinen sollen. Wir schämen uns fünf Minuten lang!

Der Gesetzentwurf über die Warenhaussteuer. Dem preussischen Abgeordnetenhause ging der Gesetz-

entwurf betr. »Warenhaussteuer« zu. Die ministerielle »Corr.« schreibt: In dem dem Abgeordnetenhause zugegangenen Gesetzentwurfe über Einführung einer Warenhaussteuer entschloss sich die Regierung, trotz mannigfacher Bedenken, die Besteuerung nach dem Umsatz vorzuschlagen.

Der Gesetzentwurf unterscheidet vier grosse Warengruppen:

a) Material- und Kolonialwaren, Ess- und Trinkwaren, Tabak, Droguen u. s. w.;
b) Manufaktur- und Modewaren, Wäsche, Konfektion u. s. w.;
c) Haus- und Küchengeräte, Glaswaren, Möbel u. s. w.;
d) Edelmetalle, Kunst-, Luxus-, Kurz- und Galanterie-Waren, Papierwaren, Instrumente, Waffen u. s. w.

Und der Entwurf bestimmt: Wer das stehende Gewerbe des Klein-(Detail-)Handels mit mehr als einer der im § 5 dieses Gesetzes unterschiedenen (siehe vorstehend) Warengruppen betreibt, unterliegt, wenn der Jahresumsatz — einschliesslich desjenigen der in Preussen belegenen Zweigniederlassungen, Filialen, Verkaufsstätten — 500 000 Mk. übersteigt, der nach Vorschrift dieses Gesetzes zu entrichtenden, den Gemeinden zufliessenden Warenhaussteuer.« Ob der Detailhandel im offenen Laden, Warenhaus, Lager und dergleichen oder als Versandgeschäft, auf Bestellung oder ohne solche betrieben wird, macht für die Besteuerung keinen Unterschied. Vereine, eingetragene Genossenschaften und Korporationen unterliegen nicht der Warenhaussteuer, falls sie auch der Gewerbesteuer nicht unterworfen sind.

Die Warenhaussteuer beträgt bei einem Jahresumsatz von

mehr als Mark	bis Mark	Steuersatz Mark
500 000	550 000	7 500
550 000	600 000	8 500
600 000	650 000	9 500
650 000	700 000	10 500
700 000	750 000	11 500
750 000	800 000	12 500
800 000	850 000	13 500
850 000	900 000	15 000
900 000	950 000	16 500
950 000	1 000 000	18 000
1 000 000	1 100 000	20 000
1 100 000	1 200 000	22 000

und so fort für jede 100 000 Mk. mehr 2000 Mk. Steuer mehr, höchstens aber 20 Prozent des Ertrages. — Die Erträge sind von den Gemeinden, soweit sie von den in der dritten und vierten Steuerklasse veranlagten Gewerbetreibenden der staatlichen oder einer besonderen Gewerbesteuer erheben, zur gleichmässigen Erleichterung der von diesen Steuerklassen zu erhebenden Prozente bezw. Steuer, andernfalls zur Bestreitung von Gemeindebedürfnissen zu verwenden.

Weiter heisst es in der offiziösen Mitteilung: »Die Warenhaussteuer zielt nur auf die sogenannten Grossbazare ab, d. i. in grösstem Massstabe arbeitende Detailgeschäfte, welche mehrere miteinander nicht verwandte, oben in den vier Kategorien eingeteilte Warengruppen feilhalten. Die Steuer trifft also nicht solche Geschäfte, welche sich auf nur eine Warengruppe beschränken, mag ihr Umsatz auch beliebig gross sein. Ferner wird, was die Höhe der Steuersätze anbetrifft, nach Meinung der Regierung daran festzuhalten sein, dass die nach dem Gesetzentwurf zu erhebenden zwei Prozent des Umsatzes die äusserste zulässige Grenze der Steuerbelastung darstellen; eine noch höhere Steuer würde gegenüber manchen Betrieben prohibitiv wirken. Eine solche Tendenz würde mit den Grundsätzen einer richtigen Steuer- und Sozialpolitik unvereinbar sein.«

Neuer Jahrgang. Mit Nummer 120, dieses ist Nummer 117, schliesst der fünfte Jahrgang des Gordian am 15. April. Mit Nummer 121 beginnt der sechste. Wir bitten höfl., das Abonnement für den neuen Jahrgang recht bald vormerken zu lassen, damit wir unsere Versandlisten in Ruhe ordnen und die neuen Adressen drucken lassen können. Ganz besonders bitten wir die Abonnenten, die den Gordian durch den Buchhandel beziehen, ihre Anmeldung fürs neue Jahr recht bald vorzunehmen, da sonst Störungen unvermeidlich sind.

Cacaobutter. Die in Nummer 116 auf Seite 2098 angekündigte Amsterdamer Butter-Auktion hat am Dienstag, den 6. März, das folgende Bild gezeigt:

70 000	Kilo	Van Houten
10 000	»	Helm-Butter
4 000	»	De Jong-Butter
5 000	»	Mignon-Butter

Die Auktion verlief wie folgt:

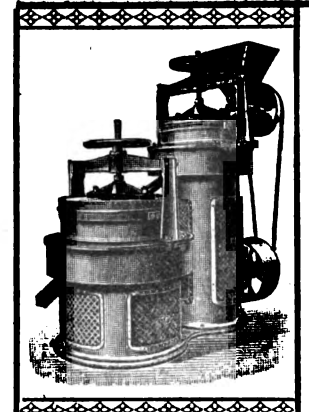
Van Houten's Butter wurde im Höchstgebot mit 99,75 cents pro 1/2 Kilo, im niedrigsten mit 91 cents, im Durchschnitt mit 92,35 cents bezahlt.

Helmbutter und De Jong's Butter konnten nur 89,25 cents erzielen. Und die schon zum dritten male vorgeführte Mignonbutter blieb unverkauft. Wer zwischen den Zeilen lesen kann, der merkt, dass sich diesesmal in Amsterdam die Kauflust in engen Grenzen hielt.

Ganz anders war's in London! Während die Amsterdamer Preise gegen die Februarpreise um rund 45 Pfg. pro Kilo zurückgegangen sind, sind die Londoner Preise um rund 30 Pfg. pro Kilo gegen den Februar gestiegen. Die Erklärung für die merkwürdige Erscheinung ist leicht zu finden: Im Februar ging Cadbury's Butter rund 40 Pfg. pro Kilo billiger als Van Houten's ab; das haben sich sowohl die Kommissionshäuser als die Grosskonsumenten gemerkt, und in der Hoffnung, dass dasselbe im März vorkommen würde, gingen die meisten Aufträge nach London. Dadurch wurde nun wieder der Londoner Preis getrieben.

Bei der heutigen Marktlage haben deutsche Produzenten Aussicht zwischen 305 bis 315 Mk. als Transitopreis für ihre Butter zu erzielen, was einem Inlandspreis von 340 bis 350 Mk. entsprechen dürfte, je nach Quantum, Lieferungs-, Zahlungsbedingungen und Qualität. — Deutsche Fabrikanten lassen sich nur leider, weil ihnen die Uebersicht über die Lage im Weltmarktverkehr fehlt, gar zu leicht einschüchtern und begnügen sich oft mit Preisen, die weit **unter** dem wahren Tageskurse stehen.

Wer gute klare reine Cacaobutter liefert, kann auch den geltenden Marktpreis fordern und so sehr wir dafür wirken, dass der Preis der Cacaobutter wieder ein normaler werde, so möchten wir doch verhindern, dass man die deutsche Butter deshalb als minderwertig ansieht, weil sie sich billiger anbietet.

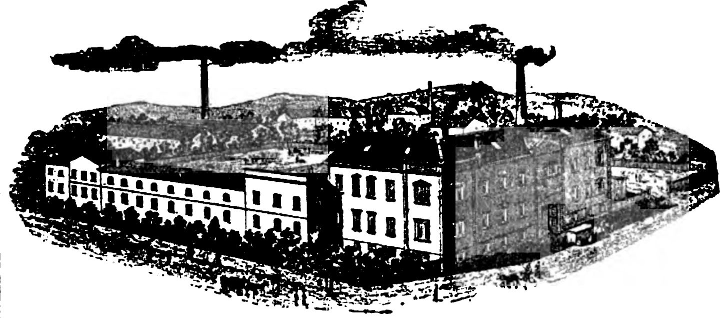


J. S. Petzholdt, Maschinenbauanstalt

Döhlen-Potschappel bei Dresden

liefert als Specialität:

Maschinen für Chocolade- und Zuckerwaarenfabrikation, eiserne Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare eiserne Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, zusammensetzbare eiserne Wärmplatten m. Wrasenheizung durch Gas- o. Petroleumgasapparate, Klopftische einfach u. dreifach, Mandelreibmaschinen 2 u. 3-walzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Dragéemaschinen, Cacaomühlen ein-, zwei- und dreifach etc., sowie Dampfkochereien, Einrichtung für Konservenfabriken und Dampfmaschinen.



Gross-Fabrikation. ❖ Export.

Gebr. Hörmann

Dresden-Mickten

Cakes-, Biscuit- u. Waffel-Fabrik

fabriziren mit neuesten und besten Maschinen folgende Spezialitäten:

Waffeln

in allen Formaten **mit Füllungen** von der einfachsten bis hochfeinsten Qualität.

Wiener Dessert-Biscuits

in unerreichbar hervorragend feinster Ausführung und bestem Wohlgeschmack.

Abgabe **nur** an Wiederverkäufer.

Special-Offerte und Preisliste auf Wunsch zu Diensten.

❖ **Cakes** in grösster Auswahl in billigen sowie feinsten Sorten. ❖

In meiner **Milch-Conservenfabrik** in **Holstein**

nach neuestem Verfahren hergestellte

1) **Getrocknete reine Vollmilch ohne Zusatz** mit ca. 25 % Milchfettgehalt;

2) **getrocknete Milch** mit ca. 18 % Milchfettgehalt;

3) **getrocknete Magermilch;**

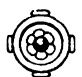
4) **getrocknetes Sahnepulver** mit ca. 40 % Fettgehalt

in ausgezeichneten Qualitäten,

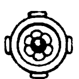
hervorragend zur Beimischung von **Chocolade und Cacao** geeignet,

offerirt

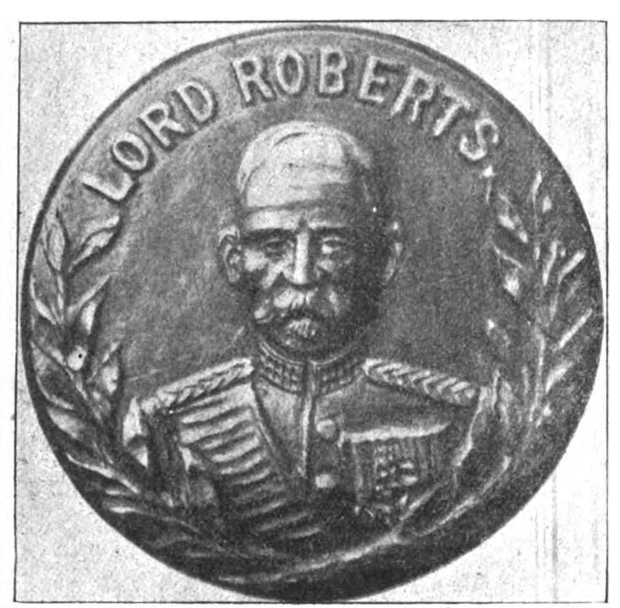
Emil Passburg, Berlin N.W., Brücken-Allee No. 33.



Zwei Neuheiten für die Chocolade- und Zuckerwaren-Industrie.



Wir gestatten uns auf zwei Neuheiten aufmerksam zu machen, auf zwei neue Formen, in denen **„Lord Roberts-Medaillen"** und **„Ohm Krüger-Tafeln"** in Chocolade, Couvertüre, Traganth, Marzipan u. s. w. geformt werden können. Die Formen sind so eingerichtet, dass man darin Stücke von 20, 25, 30, 35 Gramm formen kann, so dass die fertigen Medaillen oder Tafeln detaillirt werden können



mit 10 Pfennig in Deutschland
» 5 Cent in Holland
» 10 Centimes in Frankreich, Schweiz, Italien
» 10 Oere in Skandinavien
» 1 Penny in England
» 2 Dollarcent in Amerika
» 10 Heller in Oesterreich.





Der Preis der Formen:

Lord Roberts-Formen No. 1236.

No. 1236. Formen in einem schweren Rahmen, 3fach, kosten 2,50 Mark pro Stück.

No. 1236a. Formen in einem leichten biegsamen Rahmen, 3fach, kosten 2 Mark pro Stück.

Ohm Krüger-Formen No. 1237.

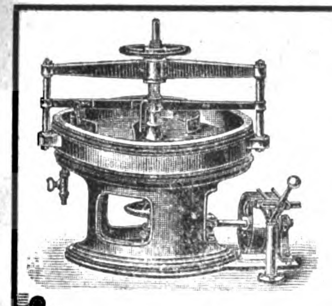
No. 1237. Formen in einem schweren Rahmen, 4fach, kosten 3 Mark pro Stück.

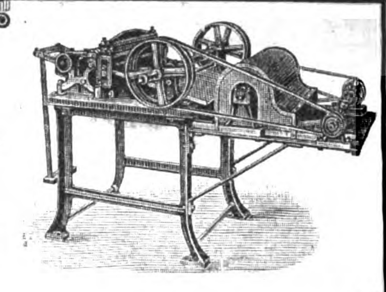
No. 1237a. Formen in einem leichten Rahmen, 4fach, kosten 2,50 Mark pro Stück.

Preise sind netto Cassa. Aufträge vom Ausland werden durch den Verlag des Gordian in Hamburg erbeten und ausgeführt.

Wir bitten um Ihre gefl. Aufträge.

Carl Wiedemann Nachf.
Hamburg.





Sämmtliche Maschinen
zur
Cacao-, Chocolade-
und
Zuckerwaarenfabrikation
liefern als Specialität:

Paul Franke & Co., Maschinenfabrik
Leipzig-Plagwitz.



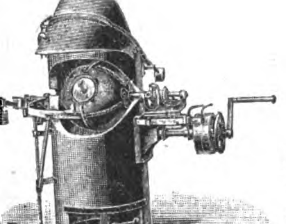
Zwillings- und Drillingsmühlen. — Melangeure. — Walzenmühlen. — Entluftungsmaschinen. — Klopftische. — Kollergänge etc. — Staubzuckermühlen. — Fondanttabliermaschinen.

Dragéemaschinen.

Maschinen für feine Schweizerbonbons (Patent- und plastische Bonbons), sowie für gewöhnliche Caramelbonbons. — Boltjenmaschinen. — Spindel- und Excenterpressen. — Rockshackmaschinen. — Küchelmaschinen. — Ausstecher. — Wärm- und Kühltische etc.



Ganze maschinelle Einrichtungen.



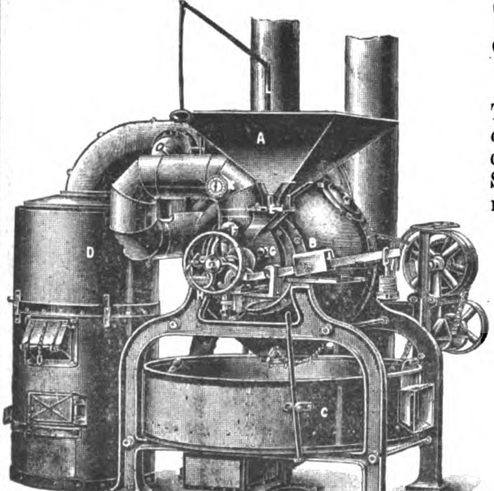
Pat. Sicherheits-Röster
mit selbstthätiger Controll- und Meldevorrichtung.

Vorzüglicher Cacao-Röstapparat.

Vorzüge:

Meldet zuverlässig den Eintritt des gewünschten Röstgrades, unabhängig von der Aufmerksamkeit oder Sorgfalt der Bedienung, **sichert** selbstthätig stets gleiche Röstungen, genau im bestimmten Augenblick rollt die Kugel **selbst** vom Feuer.





Sirocco
Neuester Cacao-Schnellröstapparat.

Garantierte Röstdauer ca. 10 Minuten.

Tief eingreifende **Aufschliessung** der aromatischen Rohstoffe der Cacaobohne, infolgedessen **beträchtliche Verfeinerung** des Wohlgeschmacks, **Absaugung** aller Röstdämpfe, sowie Staub und Unreinigkeiten während der Röstung, **Kühlung** mittelst Exhaustors binnen 2 Minuten. Vollständig rauchlos.

Selbstthätige Controll- und Meldevorrichtung.

Prospecte zu Diensten.

Verkäufe durch

Fabrik für Pat. Sicherheits-Röster

G. W. Barth
Ludwigsburg (Württbg.)

Höchst prämiirte Spezialfabrik für Röstapparate

oder durch **Hermann Bauermeister, Altona-Ottensen.**

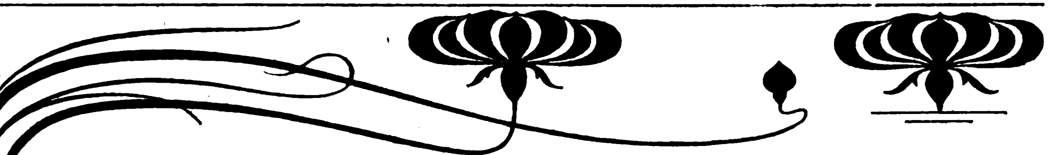
1900. VI. Jahrgang. **No. 121.** Hamburg, 5. Mai 1900.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22 Mark.** Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.
Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.
Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen

Michelmann & Schlüter

liefern

Marzipan-Masse *in unerreichter Güte* ***zu billigsten Tagespreisen.***

Lager in allen grösseren Städten Deutschlands.

Automaten

für den Verkauf von Chocoladen, Konfekten und anderen Waren, fabrizieren in vornehmer Ausstattung unter Garantie für zuverlässige Funktion, eingerichtet auf Wunsch für jede Münzsorte

Eisenwerk Gaggenau Akt.-Ges.

Gaggenau in Baden.



Centralblatt für die Zuckerindustrie.

Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)

Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

Inhalt dieser Nummer:

Pariser Weltausstellung.

Der amtliche Katalog des Deutschen Reiches über die deutsche Ausstellung in Paris ist soeben erschienen. Es ist ein kleines Prachtwerk von Katalog, das Jedermann sich sofort verschaffen muss, auch wenn er nicht nach Paris will. Die Firma Boysen & Maasch in Hamburg will ihn gegen 2,70 Mark an jeden Besteller frei vorsenden. Gesetzt und gedruckt mit für diesen Zweck ganz neu geschnittenen Typen des »Kaiserlichen Graveurs Georg Schiller« ist er in der Reichsdruckerei; der Verleger ist das Reichskommissariat. Redigiert haben ihn 32 Herren: Professoren, Direktoren, Geheime Regierungsräte, Oekonomieräte, Bauräte u. s. w. Die künstlerische Leitung hatte Bernhard Pankok in München in Händen. Den Leuten, die da immer behaupten, in dem Spiel der freien Konkurrenz käme allemal das beste zu stande, aus den

Staatsbetrieben aber ginge immer nur Mittelmässiges hervor, den Leuten wird an diesem Katalog aufs neue bewiesen, was eine Vereinigung tüchtiger Kräfte leisten kann.

Man vergleiche mit diesem reizenden Werke all die Kataloge der letzten 30 Jahre, die aus den Händen der Annoncenbureaux aller Länder hervorgegangen sind und ein Jeder wird seine helle Freude über dieses Staatswerk haben.

In den Vorbemerkungen wird der Leser unterrichtet über alles, was wissenswert vom deutschen Volke ist: Wie gross das Gebiet des Deutschen Reiches ist; wie sich seine Bevölkerung gliedert; ferner wird über Staatsangehörigkeit und Wanderung, berufliche und soziale Gliederung, über Landwirtschaft, Gewerbe, Handel, über gewerbliche Kraft und gewerbliche Erzeugung, über Patentwesen und Lebenshaltung, über Aussenhandel und Verkehr u. s. w. u. s. w. auf wenigen Seiten in guter deutscher Sprache leichtfassliche Uebersicht gegeben, die man kaum in einem anderen Handbuche so zusammen hat.

Der ganze Band hat 440 Seiten Text und 80 Seiten Anzeigen. Schon der Satz dieser 80 Seiten Anzeigen muss jeden interessieren. Man fange von hinten oder von vorne an, man wird seine Freude haben, und nicht bloss die Industriellen, sondern auch die in Privatdruckereien beschäftigten Setzer — (auch unsere Setzer in der Gordiandruckerei) — werden sich Satz und Druck als Vorbild nehmen können. Wir raten sehr zum Ankauf des prächtigen Buches.

Auch der Katalog der deutschen Nahrungsmittelstelle ist erschienen. In der unsere Branche interessierenden Gruppe X

Klasse 57: Erzeugnisse der Brot- und Kuchenbäckerei,
Klasse 58: Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Fruchtkonserven,
Klasse 59: Zucker und Zuckerwaren, Gewürze,
Klasse 40—42: Nahrungsmittel tierischen Ursprungs,

sind die folgenden Firmen Aussteller:

Zucker, Zuckerwaren, Gewürze.

Bauer & Co., Sanatogenwerke, Berlin
Fritz Brenner, Devant-les-Ponts bei Metz in Lothringen
Erste Würzburger Konserven- und Chocoladen-Fabrik W. F. Wucherer & Co., Würzburg, Hoflieferanten
Gebr. de Giorgi, Frankfurt am Main, Chocoladen-Fabrik
Hannoversche Cakes-Fabrik H. Bahlsen, Hannover
Hartwig & Vogel, Dresden
Franz Hellwig & Co., G. m. b. H., Berlin
Rich. Hengstenberg, Esslingen am Neckar
E. C. F. Herrmann, Hannover
Hoffmann & Tiede, Berlin
Kathreiners Malzkaffee-Fabriken, G. m. b. H., München
Carl Kühne, Berlin
Emil Moitrier, Metz in Lothringen
Nährmittelwerke H. Niemöller, Gütersloh in Westfalen
Salinendirektion Lüneburg, Lüneburg
Emil Seelig, A.-G., Heilbronn am Neckar
Gustav Schilling, Frankfurt am Main
Gebr. Stollwerck, Köln am Rhein
Tropon-Werke, G. m. b. H., Mülheim a. Rhein.

Fleisch-, Fisch-, Gemüse-, Fruchtkonserven.

Heinrich Bauer, Frankfurt a. M., Wurstfabrik
Martin Brandt, Lübeck, Konservenfabrik
Carstens & Winter, Neumünster in Holstein
Els. Konservenfabrik und Importgesellschaft, Schiltigheim bei Strassburg im Elsass
Erste Bayerische Krautverwertungs-Genossenschaft, E. G. m. u. H., Ismaning b. München
J. Fromm, Frankfurt am Main, Königl. und Grossh. Hoflieferant
C. G. Hartmann, Frankfurt am Main
Rich. Hengstenberg, Esslingen am Neckar
Maison Albert Henry, M. Schott Succr., Strassburg im Elsass
Adolf Jung, Frankfurt am Main
F. W. Kamping, Buer, Bez. Osnabrück
C. H. Knorr, A.-G., Heilbronn am Neckar
H. Kölsch Nachfolger G. Stoll, Frankfurt am Main

F. W. Krüger, Barth an der Ostsee
A. Micha, Berlin, Königlicher Hoflieferant
Aug. Michel, Schiltigheim, Strassburg i. Els.
Emil Moitrier, Metz in Lothringen
Nährmittelwerke H. Niemöller, Gütersloh in Westfalen
Gustav Panzer, Eisenberg in Thüringen
Eugen Panzer & Co., Eisenberg-Saasa i. Thür.
Albert Rehse Sohn, Wülfel vor Hannover
Rheinische Präservenfabrik Raffauf & Co., Coblenz am Rhein
W. Schendel, Lauenburg in Pommern
Heinrich Schmidt Nachfl., Frankfurt a. Main
Türk & Pabst, Frankfurt am Main.

Brot- und Kuchenbäckerei.

Julius Baader, Freiburg im Breisgau
Bauer & Co., Sanatogenwerke, Berlin
V. Ehrlich, Frankfurt am Main, Friedrichsdorfer Zwiebackfabrik
Erste Frankfurter Brentenfabrik Heinrich Kurtz, Frankfurt am Main
Friedrichsdorfer Nudelfabrik Theodor Haller, Friedrichsdorf im Taunus
Friedrichsdorfer Zwiebackfabrik Ferd. Stemler, Friedrichsdorf im Taunus
Hannoversche Cakes - Fabrik H. Bahlsen, Hannover
R. Hundhausen, Hamm in Westfalen
Hübner & Germann, Charlottenburg
A. H. Langnese Wwe. & Co., Hamburg
Alwin Mucke, Dresden-Altstadt
Nährmittelwerke H. Niemöller, Gütersloh in Westfalen
F. A. Pauly, Friedrichsdorf im Taunus, Zwiebackfabrik
E. Söckeland & Söhne, Berlin
Gustav Schilling, Frankfurt am Main
Gebr. Tiede, Brandenburg an der Havel
Tropon-Werke, G. m. b. H., Mülheim a. Rhein
Vereinigte Sterilisator-Werke Kleemann & Co , G. m. b. H., Berlin.

Nahrungsmittel tierischen Ursprungs.

Leonhard Braden Söhne, Büdesheim am Scharlachberg (Rheinhessen)
Martin Brandt, Lübeck
Chemische Fabrik »Rhenania«, A.-G., Aachen
J. Diethelm, Güldenboden in Westpreussen
J. M. Gabler-Saliter, Obergünzburg, Station Günzach (im bayerischen Allgäu)
Charles Hannion Succr., Chevillon bei Kurzel in Lothringen
K. Hoefelmayr, Kempten i. bayerisch. Allgäu
Wilhelm Lindheimer, Frankfurt am Main
Molkerei-Genossenschaft Hagenberg, Hagenberg per Norburg a. Alsen
Molkerei-Genossenschaft Stolp, E. G. m. b. H., Stolp in Pommern
Molkerei-Genossenschaft Stumsdorf, E. G. m. b. H., Stumsdorf (Provinz Sachsen)
Natura-Milch-Exportgesellschaft Bosch & Co., Waren in Mecklenburg
Heinrich Prinz, Gensungen, Reg.-Bez. Cassel
Rheinische Nährmittelwerke, Actiengesellschaft, Köln am Rhein
Aug. Schmetzer, Fränkische Central-Molkerei Brettheim, Brettheim, Eisenbahnstation Roth am See
Max Steiner, Anger i. oberbayer. Hochgebirge
Carl Stoepler, Angersbach in Hessen
Vereinigte Sterilisator-Werke Kleemann & Co., G. m. b. H., Berlin
Gebrüder Wiedemann, Wangen im Allgäu

weder Reichstag noch Bundesrat sich dazu verstehen werden. Der Staat gebraucht Geld, und daher ist an eine Herabsetzung der Zölle nicht zu denken. Es würde m. E. auch garnicht gerecht sein, den Zoll für Kamerun-Cacao aufzuheben, denn die Kolonien kosten bekanntlich dem Staate viel Geld, und warum sollten die Plantagenbesitzer so ausserordentlich begünstigt werden, dass sie für ihr Produkt in Deutschland einen weit höheren Wert empfangen würden, als bisher im Welthandel. Ein Aufheben des Zolles bewirkt naturgemäss einen höheren Wert für den Kamerun-Cacao, und dieser Vorteil könnte den Pflanzern doch nur dann zufallen, wenn dieselben dafür entsprechende Lasten der Kolonien auf ihre Schultern nehmen würden. — Ich glaube nicht an die Verwirklichung dieser Idee und sehe auch für die deutsche Cacao- und Chocolade-Industrie aus den angeführten Gründen hierin keinen Vorteil.

* * *

C. In Beantwortung Ihrer Frage wegen der Zollfreiheit des Kamerun-Cacaos können wir unsere Ansicht nur dahin aussprechen, dass wir keinen Grund sehen, warum die Produkte unserer Kolonien zollfrei eingehen sollten. — Das würde eine grosse Ungleichheit und Ungerechtigkeit schaffen.

* * *

D. In höfl. Beantwortung Ihrer gefl. Zuschrift vom 26. April haben wir den fraglichen Artikel im Gordian s. Z. mit Interesse gelesen, sind jedoch der Ansicht, dass die Frage der zollfreien Einfuhr von Kamerun-Cacao die deutschen Fabrikanten nicht interessieren kann, da die Preisbildung dadurch kaum beeinflusst werden wird; das Opfer, welches damit seitens des Fiskus gebracht werden würde, vielmehr ausschliesslich den Interessenten der Plantagen zu gute kommen würde.

Die Frage nach ihrer finanziellen Seite ist demnach nicht seitens der deutschen Industriellen der Chocoladenbranche, sondern seitens des Fiskus in dem Sinne zu entscheiden, ob es im Interesse des deutschen Kolonialbesitzes wünschenswert und notwendig erscheint, in dieser Form den an den Cacaoplantagen Interessierten eine Subvention in der Höhe des Zollerlasses zu gewähren, eine Frage, welche unter sehr verschiedenen Gesichtspunkten beurteilt werden kann.

Von unserem Standpunkte als Industrielle aus, müssen wir uns gegen eine derartige Ausnahmestellung des Kamerun-Cacaos aussprechen, weil damit der Boden für eine einheitliche Behandlung des in den freien Verkehr des Zollvereins übergegangenen Cacaos mit Bezug auf Zollfragen überhaupt entzogen sein würde und beispielsweise von einer Rückvergütung des Zolles auf Cacaofabrikate bei der Ausfuhr keine Rede mehr würde sein können.

Dieser Gesichtspunkt scheint von den Vertretern der Wünsche der Plantagen-Interessenten nicht beachtet worden zu sein. Bei dem lebhaften Interesse, welches die Reichsbehörden dem Ausfuhrhandel der deutschen Industrie widmen, dürfen wir jedoch wohl sicher sein, dass derselbe genügende Berücksichtigung finden wird.

Wir können uns aber überhaupt von einer differenziellen Behandlung der Produkte deutscher und fremdländischer Kolonien einen Segen nicht versprechen, da damit ein Element in unsere Zollgesetzgebung eingeführt werden würde, welches in seiner Konsequenz zu Verkehrserschwerungen mannigfacher Art führen müsste, wie der Identitätsnachweis u. s. w., welche zu Gunsten einiger weniger in Betracht kommender Artikel, die, ihrer Bedeutung nach, naturgemäss noch auf lange Jahre hinaus einen verschwindenden Bruchteil der Gesamteinfuhr Deutschlands bilden werden, eine enorme Belastung des Gesamtverkehrs darstellen würden.

Wenn eine finanzielle Unterstützung des Plantagenbaues in Kamerun seitens des Reiches als notwendig erkannt wird, muss derselbe direkt gewährt werden, dieselbe in der Form einer differenziellen Zollbehandlung den Beteiligten zuzuwenden, können wir nicht empfehlen.

Abgesehen übrigens von den von uns angeführten speziellen Bedenken, dürfte auch für die demnächst bevorstehenden Verhandlungen betreffs der Handelsverträge das gewünschte Zugeständnis der Zollfreiheit für deutsch-koloniale Produkte eine ernste Gefahr sein, indem dasselbe den mit uns paktierenden Staaten einen nur zu sehr erwünschten Anlass geben würde, bei dem seitens Deutschlands bisher immer bekämpften System der Differentialzölle zu verharren, resp. dasselbe noch weiter auszubilden.

* * *

E. Auf Ihre gefl. Anfrage betreffs zollfreier Einführung von Kamerun-Cacao erwidern wir Ihnen, dass wir auf dem Standpunkt stehen, dass eine zollfreie Einführung des Kamerun-Cacaos keinesfalls den deutschen Fabrikanten zu Gute kommen würde, denn die Erbauer des Kamerun-Cacaos würden jedenfalls ihre Preise den anderen Cacaopreisen unter Berücksichtigung des darauf liegenden Zolles anpassen und würde auf diese Weise nur den Erbauern ein grosser Vorteil entstehen. So lange die Qualität des Kamerun-Cacaos übrigens nicht eine bessere ist, so lange kann

derselbe nur in beschränktem Umfange in der Fabrikation verwendet werden und würde daher auch nach dieser Richtung hin, selbst vorausgesetzt, dass der Cacao billiger sein würde, für den deutschen Fabrikanten ein wesentlicher Nutzen nicht entstehen.

* * *

F. Antwortlich Ihrer Anfrage vom 26. April halte ich es für ganz ausgeschlossen, dass sich die deutsche Regierung jemals dazu verstehen wird, Cacao aus deutschen Kolonien billiger, d. h. mit niedrigerem Eingangszoll einzuführen, als aus fremden Kolonien, bezw. Ländern.

Mit Recht! Eine solche Vergünstigung würde lediglich den Plantagenbesitzern zu Gute kommen. Wenn dem entgegengehalten wird, dass das auch bezweckt wird, um zu neuen Anpflanzungen anzuspornen, dann möchte doch berücksichtigt werden, dass der Cacaobau bereits ein so ausserordentlich lohnender ist, dass bereits jetzt genügend Interesse vorhanden ist, die Plantagen zu vergrössern und zu vermehren.

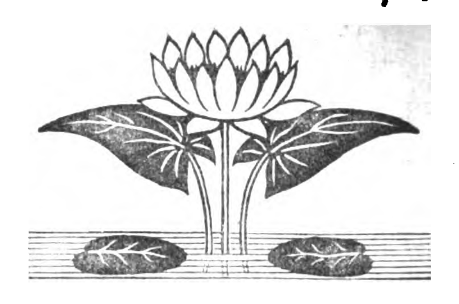
Aus dem Munde eines Plantagenbesitzers (Afrika) habe ich gehört, dass man bei einem Erlös von 40 Mark pro 50 Kilo recht wohl zufrieden ist und Geld verdient. Berücksichtigt man den heutigen Preis, der für afrikanische Provenienzen gezahlt wird, so wird man überzeugt sein, dass der Gewinn an der Cacaokultur ein ganz enormer ist und dass somit genügend Sporn gegeben ist, Cacaobäume anzupflanzen.

Etwas anderes ist es mit Herabsetzung des Zolles auf Cacao im allgemeinen. Cacao ist Volksnahrungsmittel geworden und sollte nicht so hoch belastet werden.

Ich bin überzeugt, dass wenn der Cacaozoll fiele, der Zuckerkonsum im Deutschen Reiche derart zunehmen würde, dass die wenigen Millionen Ausfall sofort durch die vermehrte Einnahme an Zuckersteuer gedeckt wären, und dass man damit ausserdem im Interesse der Landwirtschaft handeln würde.

In diesem Sinne ist diese Angelegenheit auch in der Sitzung des wirtschaftlichen Ausschusses, welcher für die Cacaobranche am 29. März im Reichstagsgebäude tagte, besprochen worden.

Es wäre wünschenswert, wenn wenigstens eine Ermässigung des Cacaozolles auf 20 Mk. erzielt würde, wofür in obiger Versammlung sowohl Herr Kommerzienrat Peter Stollwerck als Vorsitzender des Verbandes, als auch ich gesprochen haben. Durchgreifender natürlich würde die gänzliche Beseitigung des Cacaozolles allemal sein.



Cacaobutter.

Wer doch in jedem Monat einmal auf fünf Minuten allwissend sein könnte!

Im April ging es im Cacaobutterhandel wieder kunterbunt zu: Die Auktionen am 3. April in Amsterdam und in London schlossen mit kleinen Preisrückgängen; in Amsterdam wurden 85,30 cents für Van Houtens Butter bezahlt, was eine Parität von 285 Mark pro 100 Kilo prima reiner deutscher Butter für Export gab. Aber los zu werden war nach der Auktion zu diesem Preise wenig. Es kamen die Angebote recht reichlich herein, die Käufer aber fehlten! Dann auf einmal, um die Mitte des Monats, hörte man allerlei munkeln von sehr kleinen Quanten, die in die Maiauktionen kommen würden. Für Amsterdam erklärte man das kleine Quantum aus den vielen Feiertagen, die der April gebracht hatte; für London wusste man daneben noch einen zweiten Grund: Man erzählte, Cadbury's Fabrik, die in den letzten drei Monaten je 100 000 Kilo Butter zur Auktion gebracht hätte, hätte dieses Quantum, das weit über den regulären Geschäftsgang hinausreiche, nur deshalb vorbringen können, weil sie für englische Regierungslieferungen zur Auffüllung des eisernen Armee-Bestandes seit Dezember in Tag- und Nachtschicht hätte Cacao pressen müssen. Diese Marine-Kontrakte seien jetzt erfüllt und daher würde man vom Mai an nur immer wieder das altgewohnte Quantum von 40—50 Tons zu erwarten haben.

Das sind unkontrollierbare Berichte und auch vielleicht Gerüchte; aber sie haben den Schein der Thatsächlichkeit für sich. Treffen sie zu, und bleiben die Cacaobohnenpreise in ihrer steigenden Tendenz, dann werden wir pro 1900 einen noch viel höheren Jahresdurchschnittspreis für Butter bekommen, als im Jahre 1899. So lange die Bohnenpreise auf mittlerer Höhe stehen, sagen wir auf 55—60 Pfg. bei gesunder Mittelware pro ½ Kilo, so lange ist immer noch der Versuch berechtigt, dass Fabrikanten, die das Cacaopulvergeschäft nicht recht poussieren, aber Pressen stehen haben, sich ihre Butter

selber pressen, in der Hoffnung, doch noch eines Tages Absatz für das Cacaopulver zu finden. Nun aber die Bohnenpreise wieder auf 72—73 Mark für gesunde Durchschnittsware gestiegen sind, mit Zoll also rund 90 Mark kosten, da überlegt man es sich doch recht sehr, ob das Nur-auf-Butter-pressen sich noch lohnt. Denn immer vier Pfund rohe Bohnen gehören zu einem Pfund Butter; und vier Pfund Bohnen kosten heute in Deutschland verzollt 3,60 Mark.

Wer also sein Pulver nicht zum guten Preise loswerden kann, der lässt das Aufbutterpressen bei den heutigen Bohnenpreisen lieber sein.

So ist es denn gekommen, dass die ein wenig flau werdende Lage sich plötzlich wieder in eine feste gewendet hat. In den Auktionen zu Amsterdam wurde bezahlt

im Februar	$105\frac{1}{2}$ cents	pro	$\frac{1}{2}$ Kilo,
im März	92,35	» »	$\frac{1}{2}$ »
im April	85,30	» »	$\frac{1}{2}$ »

und Jedermann glaubte, dass wir im Mai mit vielleicht 70—75 cents Auktionspreis zu rechnen haben würden. Das hofften nicht bloss die Käufer! Das fürchteten auch die Verkäufer. Die Sache kam aber anders: Die heute abgehaltene Auktion brachte wieder aufwärtsgegangene Preise und zwar für Van Houtens Butter $87\frac{1}{2}$ cents als Durchschnittspreis gegen 85,30 cents im April.

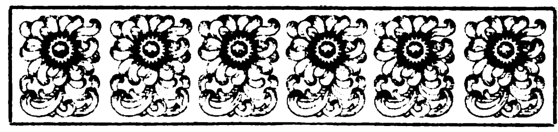
In England, das konnte man sich an seinen fünf Fingern abzählen, mussten wieder hohe Preise fallen, da dort nur 30 000 Kilo vorgebracht wurden. Man bezahlte im Durchschnitt $17\frac{7}{8}$ pence, was 3,27 Mark pro Kilo ausmacht. Van Houtens Preis macht 2,94 Mark. Der höhere Preis in England ist berechtigt, weil England auf Bohnen wie auf Butter einen Zoll von 1 d pro englisches Pfund, gleich 18 Pfg. pro Kilo erhebt; Holland aber keine Zölle hat.

Für deutsche Exportbutter ergiebt sich aus dem Ablaufe der Maiauktion für diesen Monat ein Exportpreis von ungefähr 295 bis 300 Mark pro 100 Kilo bei kleinen Quanten, frei Hamburger Quai geliefert; für das Inland demnach ein Preis von 330 bis 335 Mark.

Die deutschen Vorräte werden uns als nicht gross aufgegeben; einige Fabrikanten haben ihre Ueberschüsse bereits bis zum August fest verkauft.

Bericht vom 1. Mai 1900.





Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Februar 1900.

Einfuhren.

Im Monat Februar 1900 wurden folgende Mengen Waren unserer Branche nach Deutschland eingeführt:

1 140 300 Kilo Cacaobohnen,

davon für Export-Fabriken

62 300 Kilo

gegen Februar 1899 1 227 600 Kilo
» 1898 1 114 600 »

Es kamen aus:

Ecuador	386 000	Kilo
Brasilien	210 800	»
Port.-Westafrika	174 500	»
Haiti	91 100	»
Venezuela	58 600	»
Portugal	45 700	»
Brit.-Westindien u. s. w.	43 100	»
Grossbritannien	29 300	»
Niederl.-Indien u. s. w.	23 900	»
Deutsch-Westafrika	20 400	»
Dominic. Republik	18 900	»
Frankreich	9 800	»
Dänisch-Westindien	8 300	»
Britisch-Westafrika	5 700	»
Niederlande	5 300	»
Niederl.-Amerika	2 300	»
Brit.-Ostindien u. s. w.	1 200	»
Columbien	800	»

Ferner gingen ein:

400 Kilo **Cacaobutter,**

gegen Februar 1899 2 700 Kilo
» 1898 6 700 »

Von obigen 400 Kilo waren 300 Kilo niederländischer Provenienz.

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt, während Februar 1899 400 Kilo importiert wurden.

An **Cacaoschalen** ist keine Einfuhr zu verzeichnen.

Ferner erhielten wir aus dem Auslande:

71 200 Kilo **Cacaopulver,**

gegen Februar 1899 56 200 Kilo
» » 1898 50 700 »

Diese 71 200 Kilo kamen fast ganz aus den Niederlanden, nämlich 71 000 Kilo.

Ferner:

900 Kilo **Cacaomasse und Cacaoschalen,**

gegen Februar 1899 600 Kilo
» » 1898 1200 »

Es kamen aus den Niederlanden 600 Kilo
» der Schweiz 300 »

Ferner:

19 200 Kilo **Chocolade,**
gegen Februar 1899 14 200 Kilo
» » 1898 12 700 »
davon aus der Schweiz 13 500 Kilo
» Frankreich 5 000 »

Auch 100 Kilo **Chocoladen-Surrogate** wurden aus der Schweiz eingeführt.

Das Ausland versorgte uns ferner mit:

2300 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
gegen Februar 1899 2 500 Kilo
» » 1898 12 700 »
Es kamen aus der Schweiz 900 Kilo
» Frankreich 800 »

und

41 800 Kilo **anderen Konditorwaren,**
gegen Februar 1899 35 900 Kilo
» » 1898 50 500 »
Es kamen aus der Schweiz 20 500 Kilo
» Grossbritannien 8 600 »
» Frankreich 4 500 »

Sodann kamen herein:

369 600 Kilo **getrocknete Mandeln,**
gegen Februar 1899 277 200 Kilo
» » 1898 427 700 »
Es kamen aus: Italien 295 600 »
» Marocco 36 600 »
» Frankreich 24 000 »
» Spanien 7 100 »

Ferner:

16 200 Kilo **Vanille,**
gegen Februar 1899 900 Kilo
» » 1898 1400 »
Es kamen aus Madagaskar 9300 Kilo
» » » Franz. Australien 5700 »
» » » Frankreich 1200 »

Zum Schluss importierten wir:

146 100 Kilo **Honig,**
künstlichen mit einbegriffen,
gegen Februar 1899 117 300 Kilo
» » 1898 123 700 »
Es kamen aus Chile 98 500 Kilo
» Mexiko 18 600 »
» Oesterreich-Ungarn 8 200 »
» Ver. Staaten v. Am. 5 900 »

Ausfuhren.

Aus Deutschland wurden im Februar 1900 folgende Mengen Waren unserer Branche ausgeführt:

15 200 Kilo **Cacaopulver,**
gegen Februar 1899 13 300 Kilo
» » 1898 10 500 »
davon aus Export-Fabriken 5300 Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles 5000 »
Es gingen nach Ver. Staaten v. Am. 2300 »
» Oesterreich-Ung. 1200 »

Dann:

6300 Kilo **Cacaomasse** und **Cacaoschalen,**
gegen Februar 1899 10 800 Kilo
» » 1898 21 500 »
davon aus Exportfabriken 4400 Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles 1400 »
Es gingen davon nach:
Verein. Staaten von Amerika 3300 Kilo
Oesterreich-Ungarn 1400 »

50 600 Kilo **Cacaoschalen,**
gegen Februar 1899 103 900 Kilo
» » 1898 61 900 »
davon aus Export-Fabriken 3 100 Kilo.
Der grösste Teil ging nach den Niederlanden, nämlich 45 100 Kilo.

Ferner:

37 700 Kilo **Cacaobutter,**
gegen Februar 1899 36 600 Kilo
» » 1898 22 900 »
gegen Vergütung des Cacaozolles 36 600 Kilo.
Davon gingen n. d. Niederlanden 21 300 »
» Oesterr.-Ungarn 3 000 »

Ausserdem:

21 400 Kilo **Chocolade,**
gegen Februar 1899 23 400 Kilo
» » 1898 79 600 »
davon aus Export-Fabriken 17 100 Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles 900 »
Es gingen nach:
Grossbritannien 14 100 Kilo
Verein. Staaten v. Amerika 200 »

Chocoladensurrogate wurden aus Export-Fabriken 200 Kilo nach Oesterreich-Ungarn ausgeführt.

Sodann:

65 800 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocolade-Surrogaten),
gegen Februar 1899 40 300 Kilo
» » 1898 79 600 »
davon aus Export-Fabriken 64 200 Kilo
Es gingen nach:
Grossbritannien 46 500 Kilo
Verein. Staaten v. Amerika 16 300 »

Ferner:

75 600 Kilo **andere Konditorwaren,**
gegen Februar 1899 101 300 Kilo
» » 1898 51 300 »
Davon nahmen auf:
Grossbritannien 7 200 Kilo
Britisch-Ostindien u. s. w. 6 700 »
Niederl.-Indien u. s. w. 5 700 »
China 2 800 »



Ferner:

51 000 Kilo **Honig,**

gegen Februar	1899	6 900 Kilo
» »	1898	13 300 »

Es gingen nach:

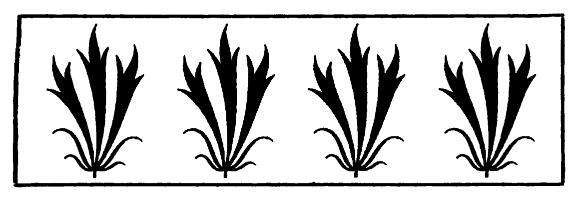
Freihafen Hamburg	39 100 Kilo
den Niederlanden	8 300 »

Schliesslich:

300 Kilo **Vanille,**

gegen Februar	1899	200 Kilo
» »	1898	200 »

davon gingen nach Russland	100 Kilo
» Oesterr.-Ung.	100 »



Cacaomarkt.

London, den 21. April 1900.

Aus London wird unterm 21. April folgendes berichtet:

Zu der am Dienstag, den 24. April, hier stattfindenden Auktion sind 7550 Sack Cacao angemeldet worden.

Ausserdem gelangen 25 Tons Cacaobutter »Cadbury« und 45 Tons Cacaoschalen »Cadbury« an demselben Tage zum Verkauf.

Diese Woche wurde keine öffentliche Auktion abgehalten. Die folgende ist erst am 24. April.

Privatim wurden mässige Geschäfte zu den vollen vorigen Preisen abgeschlossen. Trinidad brachte 73 Mk., Guayaquil (Machala) 73,50 Mk., (Caraquez) 72 Mk.

Die Lieferungen in London waren in der letzten Woche fast dieselben, wie in derselben Zeit des Vorjahres, während die Landungen einen Rückgang von 728 Sack ergaben. Der Vorrat, welcher auf 2277 Sack für die Woche angewachsen war, zeigt nun ein grösseres Defizit von 16 325 Sack.

Statistik des importierten, exportierten und ausgelieferten Cacaos im Hafen Londons in den verflossenen 15 Wochen der Jahre 1900 und 1899.

	Importiert wurden 1900	Importiert wurden 1899	Exportiert wurden 1900	Exportiert wurden 1899	Für den engl. Konsum 1900	Für den engl. Konsum 1899
pkgs.	92696	88055	22504	29801	58101	45262

Die Cacao-Statistik für die mit dem 14. April endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	3697	1014	455	28179
Grenada	1111	772	501	19822
And. West-Ind.	81	181	56	5140
Ceylon u. Java	291	340	755	8009
Guayaquil	1866	185	194	20198
Brasilien u. Bahia	—	80	—	4363
Afrika	—	—	—	3422
Andere Ausländ.	59	235	60	5691
zusammen	7105	2807	2021	94824
gegen dieselbe Woche 1899	7833	2738	2143	111149

London, den 28. April 1900.

Für die Auktion am 1. Mai sind bis jetzt 8231 Sack Cacao, 30 Tons Cacaobutter »Cadbury«, 45 Tons Cacaoschalen »Cadbury« und 8 Tons Cacaoschalen anderer Fabriken angemeldet worden.

Auf der letzten Auktion am 24. April stand nur die mässige Anzahl von 6885 Sack Cacao zum Verkauf, und zwar 5601 Sack Kolonienware und 1284 Sack Auslandsware. Die Nachfrage war rege und die meisten Geschäfte wurden mit höheren Preisen abgeschlossen.

Trinidad erzielte 1 Mk. mehr.

Grenada erzielte 1—2 Mk. mehr.

Andere Britisch-Westindische Sorten gingen auch mit einer Erhöhung von 1 Mk. fort.

Guayaquil brachte ebenfalls 1 Mk. mehr.

Ceylon zeigte sehr unregelmässige Notierung, gewöhnliche Sorten brachten 1 Mk. mehr, während die besseren Qualitäten noch höhere Preisnotierungen erzielten.

Es wurden verkauft:

2053 Sack Trinidad
gewöhnlich 70 Mk.
mittel bis gut 72—75 Mk.
fein 76—79 Mk.
2260 Sack Grenada
gewöhnlich 67—69 Mk.
fair bis gut 70—71,50 Mk.
fein 72,50 Mk.
8 Sack Demerara, fein 70 Mk.
117 Sack Dominica, fair 68—68,50 Mk.
23 Sack Jamaica, gut 70,50 Mk.
25 Sack St. Lucia, 69 Mk.
29 Sack St. Vincent, feuerrot 68—72 Mk.
74 Sack Venezuela, 74 Mk.
81 Sack Colombian, fein 90—92 Mk.
168 Sack Guayaquil
Caraquez graurot 72,50—73,50 Mk.
fein rot 77,50—78 Mk.
Esmeraldas 71 Mk.
15 Sack Cuba, 68—70 Mk.
20 Sack Afrika, fein 71,50 Mk.

646 Sack Ceylon
klein 68—77,50 Mk.
mittel 74,50—80,50 Mk.
fair bis gut 85—89 Mk.
fein 91—95 Mk.
einheimische, gewöhnl. bis fair 67—71 Mk.
267 Sack Jeremie } wurden zurückgekauft.
27 Sack Java }

Privatim wurden 500 Sack Guayaquil-Arriba zu 79—80 Mk., 100 Sack Trinidad fein bis superior zu 77—85 Mk. und 100 Sack Ceylon zu den Auktionspreisen verkauft.

Importiert wurden in der letzten Woche 1203 Sack mehr als im Vorjahre, während 1774 Sack weniger abgenommen wurden. Der Vorrat, welcher um 3428 Sack vergrössert war, zeigt nun ein Minus von 13 348 Sack.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 21. April endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1362	310	354	28877
Grenada	3221	621	357	22065
Andere West-Ind.	53	53	22	5118
Ceylon u. Java	560	172	225	8172
Guayaquil	944	614	94	20434
Brasilien u. Bahia	140	—	—	4503
Afrika	20	—	125	3317
Andere Ausländ.	553	254	224	5766
zusammen	6853	2024	1401	98252
gegen dieselbe Woche 1899	5650	3775	1424	111600

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 16 Wochen der Jahre 1900 und 1899.

	Gelandet wurden 1900	1899	Für den engl. Konsum 1900	1899	Exportiert wurden 1900	1899	Lagerbestand 1900	1899	1898
pkgs.	99549	93705	60125	49037	23905	21225	98252	111600	133644

Trinidad-Cacao.

Der Gesamt-Export vom 1. Oktober bis 11. April der folgenden Jahre betrug:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1896—1897	46250	13814	26394	86458
1897—1898	42052	21644	27333	91029
1898—1899	51185	17156	38404	106445
1899—1900	49647	14006	15609	79262

Grenada-Statistik. (12. April 1900)

Die Gesamt-Ausfuhr seit dem 1. Oktober 1899 betrug 41 042 Sack,
gegen 40 653 » im Vorjahre,
42 244 » im Jahre 1898 und
41 316 » » » 1897.

Zucker. Wochenbericht bis 27. April. (Deutsche Zuckerindustrie.)

Die Märkte standen zu Anfang dieser Woche noch unter dem Einfluss der in den letzten Tagen der Vorwoche eingetretenen matten Tendenz und es haben daher fast allenthalben weitere Preisabbröckelungen stattgefunden. Es handelte sich dabei um augenblickliche Stimmungen und Verstimmungen, und überhaupt um Einflüsse sehr vorübergehender Art, die auch in dieser Woche mehr oder weniger zur Geltung gelangten und teilweise zu Realisationen Veranlassung gaben, die besonders an den Terminmärkten einen Druck ausübten und der rückgängigen Preisbewegung Vorschub leisteten. Dass alles dieses mit der thatsächlichen Lage des Artikels sehr wenig zu thun hat und dass diese eine unvermindert günstige geblieben, geht schon daraus hervor, dass ohne bemerkenswerte Ereignisse, die von befestigendem Einfluss hätten sein können, ja, sogar ungeachtet des der Rübenaussaat recht günstig gewordenen Wetters, die Stimmung gegen Mitte der Woche zu Gunsten des Artikels wieder umgeschlagen ist, sodass sich in den letzten Tagen nicht nur das Geschäft wieder belebte, sondern auch die Preise wieder eine steigende Richtung einschlugen und sich meistenteils merklich über den tiefsten Stand der Woche erheben konnten. Diese Aufbesserung des Marktes hat — wie besonders hervorgehoben sei — auch diesmal ohne die Intervention Amerikas stattgefunden, welches sich sogar sehr reserviert verhielt, und dieser Umstand mag Anfangs der Woche auch etwas verstimmend gewirkt haben, in der Hauptsache dürfte sie auf die Festigkeit der Eigner und Produzenten zurückzuführen sein. In richtiger Erkenntnis der gesunden Lage des Artikels hat man mit dem Angebot zurückgehalten und auch zum grossen Teil Untergebote abgelehnt, sodass Bedarf habende Käufer sich schliesslich genötigt sahen, wieder höhere Preise anzulegen und Raffinerien und Händler haben damit auch, angesichts der befriedigenden Konsumverhältnisse und der Knappheit an Ware, namentlich in Deutschland, nicht zu lange gezögert. Zum Schluss ist der Markt bei steigender Tendenz der Preise vorwiegend fest.

Der deutsche Markt zeigte anfangs der Woche dieselbe ruhige und abwartende Physiognomie wie zum Schluss der Vorwoche, und es konnten an einigen Tagen in Ermangelung von Umsätzen Notizen nicht gegeben werden; soweit indessen Geschäft stattfand, war dies zu etwas niedrigeren Preisen der Fall. Im zweiten Teil der Woche machte sich, wie eben ausgeführt, ein besserer Ton geltend, sodass die Schlusspreise für Kornzucker der Vorwoche wieder erreicht werden und Nachprodukte einen Aufschlag von 10 Pfg. erzielen konnten. Raffinierte belebten sich auch erst gegen Ende der Woche wieder, wo mehreres auf spätere Lieferung verschlossen wurde. Die Preise haben sich aber gegen die Vorwoche nicht verändert. Am Terminmarkt schwankte die Stimmung zwischen ruhig und stetig, und die Preise gewannen nach anfänglichem Rückgang für laufenden Monat 10 Pfg. und für Oktober-Dezember-Lieferung 2½ bis 5 Pfg.

Preise für Brodraffinade ohne Fass I 24,75 Mk.
» » II 24,50 »
Gem. Brodraffinade 26,75 »
Gem. Raffinade 24,62—25 Mk.
Gem. Melis 24,00 »
Farin 20,25-23,25 »



Ausfuhr von Konfitüren nach Egypten.

Von einem gelegentlichen Mitarbeiter erhalten wir folgenden Bericht:

Die Einfuhr von Konfitüren in Egypten ist in ständiger und rascher Zunahme begriffen; sie hat sich von 16000 egypt. Pfd. (340000 Mk.) in 1892 auf rund 35000 (750000 Mk.) in 1898 gehoben. Der Verbrauch Egyptens beschränkt sich indes keineswegs auf diese importierten Mengen, die für die etwa neun Millionen zählende Bevölkerung nicht ausreichen würden, denn man konsumiert in Egypten wie in allen übrigen Ländern des Orients bedeutende Mengen von Konfitüren aller Art. Ansehnliche Quantitäten werden vielmehr, zumal für die Fastenzeit nach der Rhamadan, von den einheimischen Fabrikanten hergestellt. Besonders die hellenische Kolonie liefert gute Käufer für Konfitüren; ihre Mitglieder würden glauben, sie liessen es an den einfachsten Pflichten der Zivilisation mangeln, wenn sie nicht bei jeder passenden Gelegenheit, bei jedem Mahle Konfitüren und Bonbons der verschiedensten Art anböten, und auf allen, selbst den bescheidensten Tafeln, zeigt das Menu derartige Süssigkeiten. Die hellenischen Konfiserien, deren in Egypten sehr viele bestehen, fabrizieren vor allem Lukum, eine Art von Zuckerteig, den sie mit den verschiedensten Aromen parfümieren, sowie Rosen- und Datteln-Konfitüren, von denen sogar manches — in 1898 für 60—70000 Mk. — zur Ausfuhr gelangt. Das Charakteristische dieser Fabrikate ist ihre überaus starke Versüssung, die nicht jedem Geschmacke zusagt. Sie sind im allgemeinen nicht teuer, da das im Lande selbst produzierte Rohmaterial, der Zucker, in Egypten keiner Besteuerung unterliegt und daher billig verarbeitet werden kann. Hauptverkaufsländer der importierten Artikel sind England mit 18300, Frankreich mit 7800, die Türkei mit 3700 und Griechenland mit 1300 eg. Pfd., während Deutschland mit 350 Pfd. erst an elfter Stelle steht. Der grösste Teil der englischen Einfuhr besteht aus Bonbons, Draguees und Pastillen geringster Qualität für die einheimische Bevölkerung, die in den letzten Jahren immer grössere Quantitäten dieser Fabrikate verbraucht. Um eine Idee von dem niedrigen Preise dieser Artikel zu geben, sei bemerkt, dass Pastillen aller Art, je nach Qualität und Marke, mit 25—28 sh per engl. Ztr. von 50 kg, Draguees mit 26 bis 29 sh bezahlt werden. Der Verkauf erfolgt in Kistchen von 4 Oka (5 kg). Ausserdem sendet England auch Bonbons mittlerer Qualität, deren Preis sich auf 42—80 sh per Ztr. stellt, ferner weissen und braunen Kandis, zu 19—40 sh per Ztr. Seit einiger Zeit importiert eine grosse Londoner Fabrik auch einen für Egypten neuen Artikel, mit Crême gefüllte Chocoladestangen, die bei ihrer Wohlfeilheit sich ausserordentlich gut verkaufen. Ferner seien erwähnt: Orangenmarmelade in Dosen oder Gläsern von einem engl. Pfd. zu 2 sh 8 d bis 3 sh 6 d per Dutzend, eingemachte Pflaumen und Johannisbeeren 3—4 sh und eingemachte Erdbeeren und Aprikosen 4 sh 6 d bis 6 sh. Dank der Billigkeit dieser Artikel beherrscht England darin sozusagen den egyptischen Markt. Aus Britisch-Indien kommt ein sehr beliebter Artikel, nämlich Ananas-Konserven. Chocolade in Tafeln wird von Oesterreich-Ungarn importiert, doch lässt sich wohl mit Recht annehmen, dass es sich dabei um deutsche Ware handelt, die ihren Weg über Triest nimmt und deshalb in den Statistiken als österreichisches Erzeugnis figuriert. Auch die Niederlande senden beträchtliche Mengen von Chocolade in Tafeln sowie Cacaopulver, während aus Frankreich die besseren Sorten von kandierten Früchten kommen, deren Verbrauch indes ein recht mässiger ist, da sie hinsichtlich des Preises den Wettbewerb mit den englischen Erzeugnissen nicht aufnehmen können. Weitere Gegenstände der französischen Einfuhr sind Draguees, Fondants, Pastillen, Pralinés, Chocolade in Tafeln, doch werden alle diese französischen Artikel nur von der kleinen Anzahl Gutsituierter gekauft. Italien liefert mancherlei Figuren, Spielsachen u. s. w. aus Chocolade auf den egyptischen Markt, machte dagegen mit der Einfuhr kandierter Früchte Fiasko; die Schweiz sendet Bonbons und Chocolade. Nächst England und Frankreich ist die Türkei in beträchtlichem Maasse an der Einfuhr beteiligt; ihre Lieferungen bestehen aus allen Arten von eingemachten Früchten in Töpfen von etwa 500 g zum Preise von 60—80 Pf. pro Stück und aus der »Halawa« der Araber, einem Fabrikate aus Sesammark und viel Zucker, das in seinem Aussehen dem Glaserkitt ähnelt und von den Egyptern und Griechen viel gekauft wird. Es muss eigentlich überraschen, dass die hochentwickelte deutsche Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie, deren Fabrikate selbst hinsichtlich des Preises mit denen der Engländer konkurrieren können, sich in so geringem Maasse an dieser Einfuhr beteiligt, während in sonstigen Artikeln Deutschland mit zu den Hauptimportländern Egyptens rechnet. Es sei deshalb besonders auf dieses von uns anscheinend noch wenig bearbeitete Absatzgebiet aufmerksam gemacht, das mit jedem Jahre aufnahmefähiger wird und sicher den Versuch, deutsche Fabrikate einzuführen, bald lohnen würde.



Allerlei.

Für Depeschen. Wir machen wiederholt darauf aufmerksam, dass unsere Telegramm-Adresse »Gordian Hamburg« ist; jedes weitere Wort ist überflüssig und kostet unnütz Geld. Auch benutzen wir fürs Ausland »The A B C-Code 4th Edition«, woran unsere ausländischen Freunde denken mögen. Es thut uns immer leid, wenn wir Telegramme öffnen müssen, die als Adresse: »Verlag des Gordian, Hamburg-Hohenfelde, Immenhof 21« tragen, während mit den zwei Worten »Gordian Hamburg« dasselbe erreicht wird.

Die heutige Nummer 121 eröffnet den sechsten Jahrgang des Gordian. Eigentlich — denn so ist es Mode — müssten wir heute mit einigen »wohlklingenden« Sätzen kommen; wir müssten danken für allerhand freiwillige Mitarbeiten und wir müssten bitten um weiteres gütiges Wohlwollen!

Wir bitten dies als hiermit geschehen hinzunehmen; wir wollen Dank und Bitte, statt in viele Worte, in Thaten kleiden und wenn wir hier in Hamburg und unsere mithelfenden Freunde in aller Welt immer so arbeitsfreudig bleiben, wie sie und wir es heute sind, dann werden wir noch manchen neuen Jahrgang einläuten.

Wie es scheint, gehen wir nicht allzu leichten Zeiten entgegen; sollen aber schwere Lasten getragen werden, dann ist's immer besser, wenn sie verteilt getragen werden. Und dafür kann der Gordian wirken, wenn er auch sonst hier und da als ein Dorn im Auge empfunden worden ist.

Port of Spain. Man schreibt uns unterm 29. März:

Das Wetter im allgemeinen zeigt sich günstig für die St. Jean-Ernte, immerhin jedoch verfehlen die Nordwinde, die besonders Nachts bemerkbar sind, ihre Wirkung nicht, indem die jungen Früchte an den Bäumen schwarz werden. Obgleich auf dem Londoner Markt von neuem während dieser 14 Tage eine Baisse von 3 Mk. zu verzeichnen ist, so sind unsere Preise dennoch steigend infolge der grossen Ordres, die zu hohen Preisen von den Vereinigten Staaten gegeben wurden. Wir notieren wie folgt:

Roter gewöhnlicher, Marke Santa Rita	$ 14,50
Guter roter, Marke El Salvador	» 14,75
Plantagen, Marke Agua Santa	» 15,—

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten, bei stark haussierendem Markt.

Unser Export während der vergangenen 14 Tage betrug 14 094 Sack nach Europa und 1 870 Sack für die Vereinigten Staaten gegen 10 929 Sack nach Europa und 4 576 Sack für die Vereinigten Staaten in der gleichen Zeit des Vorjahres.

Der Vergleich unseres ganzen Exportes von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum ergiebt für die letzten fünf Jahre:

1900	67 564 Sack
1899	75 117 »
1898	59 241 »
1897	51 048 »
1896	59 241 »

In diese Ziffern sind eingeschlossen:

12389 Sack f. d. Verein. Staat. im Jahre	1900
22580 » » » » » »	1899
17037 » » » » » »	1898
12733 » » » » » »	1897
6468 » » » » » »	1896

Port of Spain. Man schreibt uns unterm 12. April:

Das Wetter ist in den vergangenen 14 Tagen andauernd sehr vorteilhaft für die neue Ernte, die auf die gegenwärtig beendete folgen soll; man muss noch bemerken, dass die Periode zwischen der letzten und der neu zu erwartenden Ernte, in der die Erntezufuhr spärlich sein wird, von der man glaubte, dass sie sehr lang sein würde, doch höchst wahrscheinlich, und die neuesten Berichte der Pflanzer bestätigen das, recht kurz ausfallen wird. Die Nachfrage auf allen Märkten bleibt sehr rege, und die neuen Hausse-Berichte aus Europa haben veranlasst, dass unsere Kurse auch in die Höhe gegangen sind. Sie stellen sich wie folgt:

Roter gewöhnlicher, Marke Santa Rita	$ 15,25
Guter roter, Marke El Salvador	» 15,50
Plantagen, Marke Agua Santa	» 15,75

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten, bei stark anziehender Tendenz.

Unser Export während dieser 14 Tage betrug 4311 Sack nach Europa und 929 Sack nach den Vereinigten Staaten von Amerika gegen 6655 Sack nach Europa und 1602 Sack nach den Vereinigten Staaten von Amerika im vergangenen Jahre, zum korrespondierenden Zeitabschnitt.

Die vergleichende Tabelle unseres ganzen Exportes in der Zeit vom 1. Januar bis heute in den letzten fünf Jahren stellt sich so:

1900	72 804	Sack
1899	83 374	»
1898	65 376	»
1897	61 853	»
1896	39 107	»

Diese Ziffern schliessen ein:

13318 Sack n. d. Verein. Staaten im Jahre 1900
24182 » » » » » » » 1899
18384 » » » » » » » 1898
13136 » » » » » » » 1897
6568 » » » » » » » 1896

Al. Sie schreiben uns: »Anbei schicken wir Ihnen eine Anzeige, die wir aus einer Konditorzeitung ausgeschnitten haben. Was sagen Sie dazu? Wollen Sie der Gesellschaft, die ja in Ihrer Stadt wohnt, nicht einmal den Kopf waschen?« —

Das können wir nun zwar nicht, wir können die Firma weder im Adressbuch noch im Telephon-Adressbuch finden! Die eingesandte Anzeige lautet:

»Lassen Sie sich nicht einschüchtern, sondern gebrauchen Sie zur Herstellung von Chocoladewaren, anstatt der verseiften, schwerverdaulichen, hochgetriebenen Cacaobutter die reinste, leichtverdaulichste, haltbarste, 100 Prozent billigere Pflanzenbutter »Cacaoline«.

Folgende Analyse beweist die Vortrefflichkeit dieses Produktes.

Die Probe Cacaoline (Pflanzenfett) enthält:
- 99,93 % Fett
- 0,05 % Wasser
- 0,02 % Mineralstoffe
- 0,28 % Oelsäure.
- 29,8 ° Schmelzpunkt.

Die Cacaoline zeigt der Cacaobutter gegenüber keine wesentlichen Unterschiede.

Dr. Ulex, Hamburg,
beeidigter Handels- und Nahrungsmittel-Chemiker.

Zu beziehen von der
Deutsch-Französischen Vegetaline-Gesellschaft,
Hamburg.«

Dazu ist zu sagen, dass »zur Herstellung von Chocoladewaren« kein anderes Fett, als Cacaobutter verwendet werden darf. Eine als »Chocoladeware« verkaufte Ware muss aus »Chocolade« bestehen, und »Chocolade« ohne nähere Deklaration besteht aus Cacao und Zucker.

Wer also auf den Lockruf der Cacaolinegesellschaft hört und zur Herstellung von Chocoladewaren Kokosfett — denn um dieses handelt es sich doch wohl nur —, verwendet, und diese Verwendung dem Käufer nicht anzeigt, der wird doch wohl sehr leicht durch Staatsanwalt und Strafrichter eingeschüchtert werden.

Man lasse sich also lieber nicht verleiten!

Theekultur in Mexiko. In Jimillepec im Staate Oaxaca haben sich mit Bewililgung der Regierung 300 Japanesen angesiedelt, um die Theekultur zu betreiben; sie haben bei den dortigen ihnen günstig erscheinenden Aussichten den Plan gefasst, noch 5000 ihrer Landsleute mit ihren Familien nachkommen zu lassen.

Nordamerikanischer Thee. Die Theeplantage von Summerville in Südcarolina umfasst jetzt 50 Acres; die Ernte betrug im Jahre 1894 151 Pfund, 1896 600 Pfund, 1897 648 Pfund und 1898 1200 Pfund; der Verkaufspreis betrug 1 Dollar pro Pfund, also wohl nur ein in der Einbildung bestehender Preis; vielmehr dürfte der Thee derjenigen Qualität entsprechen, welche in New-York mit 25 Cents verkauft wird. (Rev. Cult. col. Févr. 1900.)

Zolltarifänderungen in Frankreich. Zufolge eines französischen Gesetzes vom 24. Februar 1900 ist die Tabelle A des Zolltarifs vom 11. Januar 1892 wie folgt (vergl. Handels-Archiv 1892 I, S. 313), abgeändert worden:

Tarif-nummer	Gegenstände	Maassstab	Generaltarif *fr*	Minimaltarif *fr*
96	Kaffee;			
	in Bohnen u. Schalen	100 kg	300	156
	geröstet od. gemahlen	»	400	156
98	**Chocolade:**			
	von mehr als 55 % Cacaogehalt	»	**300**	**156**
	von 55 % Cacaogehalt und darunter	»	**200**	**102,25**
99	Pfeffer		400	208
100	Piment......................		400	208
101	Amom und Kardamom		400	208
102	Zimmet		400	208
103	Zimmetcassia		400	208
104	Muskatnüsse:			
	in der Schale...............		400	208
	ohne Schale		600	312
105	Muskatblüte (Macis).........		600	312
106	Gewürznelken...............		400	208
107	Vanille......................		800	416
108	Thee.........................		400	208

Die Zölle auf die in Tabelle E aufgeführten Erzeugnisse kolonialen Ursprungs werden nach dem Minimaltarif des Mutterlandes berechnet.

Die Zölle für den nach Algerien eingeführten Kaffee werden wie folgt berechnet:

Gegenstände	Maassstab	Generaltarif *fr*	Minimaltarif *fr*
Kaffee:			
in Bohnen und Schalen	100 kg	300	31,20
geröstet oder gemahlen	»	400	31,30

Koloniale Esswaren, die besondere Abgaben in Algerien oder den Kolonien entrichtet haben, sind beim Eingange in Frankreich nach dem Generaltarif unter Abzug der schon bezahlten besonderen Abgaben zu verzollen. Der Minimaltarif findet auf die Erzeugnisse, die von einem ordnungsmässigen Ursprungszeugnisse begleitet sind, Anwendung. Die genannten Verzehrungsgegenstände, die aus einem dem Generaltarif unterworfenen Lande herstammen, werden zum Minimaltarif zugelassen, wenn ihre Verschiffung oder ihre Aufnahme in die Niederlagen vor dem 24. Januar 1900 stattgehabt hat. (Journal officiel de la République Française vom 25. Februar 1900.)

Aus Halle: In der kürzlich abgehaltenen Sitzung des Naturwissenschaftlichen Vereins sprach Herr Prof. Dr. Baumert über die als Aleuronat-Präparate bezeichneten starkeiweisshaltigen, deshalb als Nährstoffe verwendeten, von Dr. Hundhausen in Hamm in den

Handel gebrachten Substanzen. Das nach seiner Methode gewonnene Aleuronat enthält 80 % Eiweiss und etwa je 10 % Stärke und Wasser; es kostet dieser Nährstoff 4 Mk. das Kilo. Die von dem Genannten hergestellte Albumose ist Kleber-Eiweiss in löslich gemachter Form. Die Firma Bernhard Most hierselbst bringt Aleuronat-Hafermehl in den Handel, sowie Aleuronat-Hafer-Cacao; ausser Proben dieser Produkte wurden noch Alpenvereins-Aleuronat-Biscuits zur Probe gereicht.

Der »Reichs- und Staats-Anzeiger« bringt nachstehende Meldung:

In **Britisch-Ostindien** ist durch eine Verordnung vom 15. Dezember v. J. der Zuschlagszoll, der bei der Einfuhr von Prämienzucker erhoben wird, für deutschen Zucker weiter herabgesetzt worden. Der Zuschlagszoll stellt sich jetzt für die drei Ausfuhrzuschussklassen des deutschen Zuckers (§ 77 des Zuckersteuergesetzes vom 27. Mai 1896) per englischen Zentner wie folgt: 1. Zuschussklasse a (Rohzucker von mindestens 90 % Zuckergehalt und raffinierter Zucker von unter 98 %, aber mindestens 90 % Zuckergehalt) anstatt 14 Anas 7 Pies, bezw. 15 Anas 3 Pies, ... 14 Anas 4 Pies; 2. Zuschussklasse b (Kandis und Zucker in weissen, vollen, harten Broten, Blöcken, Platten, Stangen oder Würfeln oder in weissen, harten, durchscheinenden Kristallen von mindestens 99½ % Zuckergehalt), anstatt 1 Rupie 6 Anas..... 1 Rupie 4 Anas 7 Pies; 3. Zuschussklasse c (alle übrigen Zucker von mindestens 98 % Zuckergehalt), anstatt 1 Rupie 2 Anas..... 1 Rupie 1 Ana 3 Pies.

Huckauf & Bülle,

Maschinenfabrik Hamburg-Ottensen.

Specialfabrik

für Maschinen zur Cacao-, Chocolade-, Marzipan- und Zuckerwarenfabrikation.

Cacao-Staubputzmaschinen

Neueste Konstruktion!

Continuirlicher Betrieb!

Keine Verluste!

Geringer Kraftverbrauch!

Einfachste Bedienung!

Grösste Leistung!

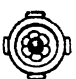
Cacao-Brech- und Sortirmaschinen

Ohne Konkurrenz.

Cacaopulverisirmaschine mit Vorbrecher.



!!! Pläne für Neu- und Umbauten !!!



Zwei Neuheiten für die Chocolade- und Zuckerwaren-Industrie.

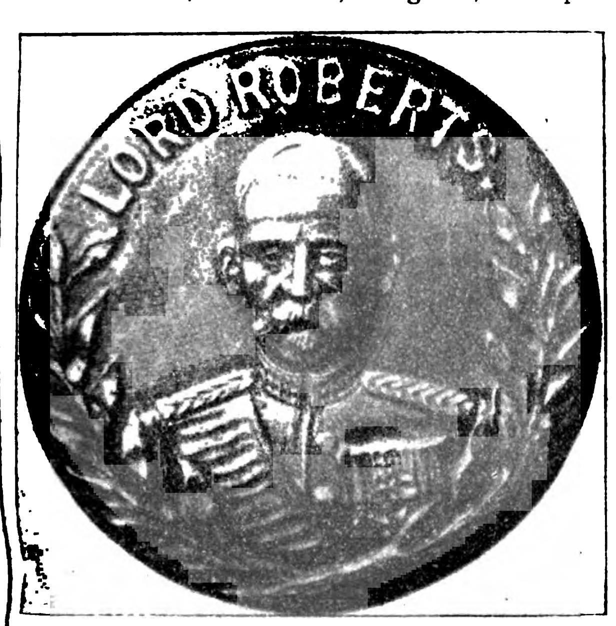


Wir gestatten uns auf zwei Neuheiten aufmerksam zu machen, auf zwei neue Formen, in denen

„Lord Roberts-Medaillen“ und

„Ohm Krüger-Tafeln“

in Chocolade, Couvertüre, Traganth, Marzipan u. s. w. geformt werden können. Die Formen sind so eingerichtet, dass man darin Stücke von 20, 25, 30, 35 Gramm formen kann, so dass die fertigen Medaillen oder Tafeln detaillirt werden können



mit 10 Pfennig in Deutschland
» 5 Cent in Holland
» 10 Centimes in Frankreich, Schweiz, Italien
» 10 Oere in Skandinavien
» 1 Penny in England
» 2 Dollarcent in Amerika
» 10 Heller in Oesterreich.





Der Preis der Formen:

Lord Roberts-Formen No. 1236.

No. 1236. Formen in einem schweren Rahmen, 3fach, kosten 2,50 Mark pro Stück.

No. 1236a. Formen in einem leichten biegsamen Rahmen, 3fach, kosten 2 Mark pro Stück.

Ohm Krüger-Formen No. 1237.

No. 1237. Formen in einem schweren Rahmen, 4fach, kosten 3 Mark pro Stück.

No. 1237a. Formen in einem leichten Rahmen, 4fach, kosten 2,50 Mark pro Stück.

Preise sind netto Cassa. Aufträge vom Ausland werden durch den Verlag des Gordian in Hamburg erbeten und ausgeführt.

Wir bitten um Ihre gefl. Aufträge.

Carl Wiedemann Nachf.

Hamburg.

1900. VI. Jahrgang. **No. 122.** Hamburg, 20. Mai 1900.



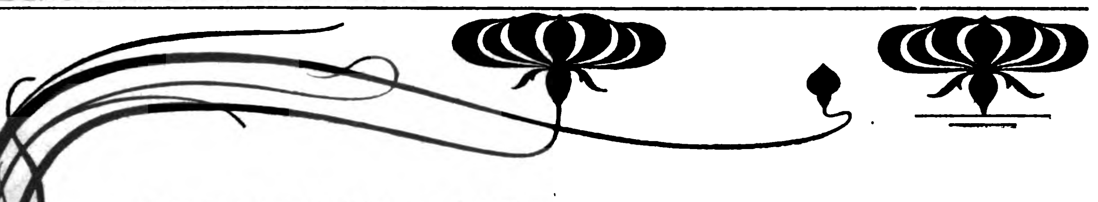
Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs **Ausland 22 Mark.** Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60 Mk.** die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

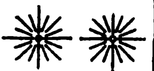
Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.







Inhalt dieser Nummer:



Ueber den Rohfasergehalt des Cacaos.*)

In seinen Untersuchungen des Rohfasergehaltes des geschälten Rohcacaos stellt Herr Dr. Filsinger eine Berechnung auf, der Irrtümer anhaften. Wenn z. B. in 100 Kilo entschältem und rohem Puerto Cabello 5,37 Kilo Rohfaser enthalten sind, so müssen nach Abpressung von 20 Kilo Cacaobutter im Rückstande 6,71 Prozent und nicht 6,44 Prozent, wie dieser Analytiker angiebt, Rohfaser verbleiben.

Herr Filsinger hat offenbar wie folgt gerechnet:

100 Kilo enthülster, roher Puerto Cabello	= 5,37 % Rohfaser
÷ 20 % Fett =	
+ 20 % von 5,37	= 1,07 » »
also	6,44 % Rohfaser

Dieses Exempel stimmt nicht, denn wenn man aus

100	Kilo oder Prozent enthülsten rohen Cacaobohnen mit	5,37 % od. Kilo Rohfaser
20	» oder Prozent Fett abpresst, so entstehen Rückstände im Gewicht von	
80	Kilo, in welchem die ganze Menge, also	5.37 Kilo Rohfaser enthalten sind.

*) Siehe Nr. 26 des Gordian.

Will man nun wissen, wieviel Prozent Rohfaser in diesen Rückständen enthalten sind, so darf man nicht nur 20 Prozent derselben hinzurechnen, sondern man muss ermitteln, welche Gewichtsmenge Rohfaser in den zu 100 Kilo fehlenden 20 Kilo Rückständen enthalten ist, also:

Wenn in 80 Kilo Rückständen	5,37 Kilo Rohfaser
dann im vierten Teil = 20 Kilo auch der vierte Teil, also 25 % von 5,37	1,34 » »
oder in 100 Kilo oder Prozent Rückständen =	6,71 Kilo od. Proz. Rohfaser.

Dieser Fehler zieht sich durch die ganze mit der Ueberschrift »Cacaopulver, d. h. ÷ 20 % Fett« versehene Rubrik der Filsinger'schen Tabelle. Dieser Fehler mag ja nun von weiss Gott wem in seiner Schreibstube gemacht worden sein, und man könnte ihn deshalb unberichtigt lassen. Da aber solche Tabellen seitens eines Chemikers, auf dessen Untersuchungen sich der Verband deutscher Cacaofabrikanten stützt, nur zu oft zu richterlichen Urteilen benutzt werden, so ist es eine unabweisbare Pflicht, eine Richtigstellung in der »Zeitschrift für öffentliche Chemie«, in welcher diese Tabelle veröffentlicht wurde, zu erstreben.

Dass Herr Dr. Filsinger diese Berichtigung veranlassen wird, ist anzunehmen.

Dieser Irrtum weckt aber die Erinnerung an einen gleichartigen gröberen Fehler, den ein Fabrikchemiker begangen hat, und da solche Böcke in unserer von mehr gewerblichen als kaufmännischen Elementen geleiteten Industrie leider allzuoft geschossen werden, sei derselbe hier zerlegt.

Wir können, behauptete dieser Herr, von 100 Kilo Cacaomasse, in der wir den Durchschnitt von 50 Prozent Fett annehmen, zirka 35 Prozent Fett abpressen und erzielen dann ein zirka 15 Prozent fetthaltiges Cacaopulver.

Die richtige Prozentrechnung stellt sich aber wie folgt:

Reingewinn werden 9980 Mk. Tantièmen und 60 000 Mk. als fünfprozentige Dividende auf 1 200 000 Mk. Aktienkapital gezahlt. Die Rücklagen betragen 126 000 Mk.

Zuckerfabrik Neu-Schönsee verarbeitete in 136¹/₂ Schicht 602 020 Ztr. Rüben und 13 870 Ztr. Melasse. Angebaut waren 4684 Morgen Rüben, die je 129 Ztr. Durchschnittsertrag gaben. Der Zuckergehalt der Rüben betrug 15,7 Prozent, d. h. 0,9 Prozent mehr als im Vorjahre. Der Betriebsgewinn beträgt 126 510 Mk., wovon 107 770 Mk. zu Abschreibungen verwendet und 18 740 Mk. dem Reservefonds zugeführt werden. Für das neue Geschäftsjahr sind mit 159 Lieferanten 5003 Morgen Rüben abgeschlossen. Das Aktienkapital beträgt 600 000 Mk., die Rücklage 18 740 Mk.

Zuckerfabrik Opalenitza vereinnahmte im ganzen 3 931 450 Mk. — darunter 22 980 Mk. auf Schnitzeltrocknungs-Konto — und verausgabte für 2 589 440 Ztr. verarbeiteter Rüben 2 821 880 Mk., für Steinkohlen 188 030 Mk., für Koks 17 710 Mk., für Kalksteine 46 520 Mk., für Schwefel 960 Mk., für Löhne 168 120 Mk., für Gehälter 61 170 Mk., für Zinsen 30 840 Mk. und für den sonstigen Betrieb 305 120 Mk. Nach 145 260 Mk. Abschreibungen verbleibt ein Reingewinn von 145 830 Mk., der folgende Verwendung findet: 7290 Mk. zum Reservefonds, 10 000 Mk. Tantième für den Vorstand, 5460 Mk. desgl. für den Aufsichtsrat, 121 000 Mk. als Dividende auf 1 200 000 Mk. Aktienkapital, der Rest von 2780 Mk. Vortrag auf neue Rechnung. Die Rücklagen betragen 226 000 Mk.

Zuckerfabrik Reinstedt vereinnahmte 330 380 Mk. und hatte 330 200 Mk. Betriebsausgaben, sodass nach 176 Mk. Abschreibungen kein weiterer Gewinn auf das Aktienkapital von 207 000 Mk. verbleibt. Die Rücklagen betragen 47 600 Mk.

Zuckerfabrik Strehlen vereinnahmte im ganzen 1 560 240 Mk. und verausgabte für 920 000 Ztr. verarbeiteter Rüben 974 860 Mk., für Zucker-, Betrieb- und Kontingent-Ueberschreitung-Steuern 30 950 Mk., für den Betrieb 400 420 Mk. und für vertragsmässige Tantièmen 7530 Mk. Der Gewinn beträgt 146 490 Mk. auf 571 500 Mk. Aktienkapital. Die Rücklagen betragen 226 000 Mk.

Zuckerfabrik Thiede bedurfte, um die nötigen Abschreibungen in Höhe von 43 080 Mk. vornehmen zu können, eines Zuschusses aus dem Reservefonds von 21 000 Mk. Das Aktienkapital beträgt 360 000 Mk., die Rücklagen für die Fabrik 282 680 Mk. und für die Landwirtschaft (Rittergut) 150 000 Mk.

Zuckerfabrik Tiegenhof (G. m. b. Hftg.) erzielte einen Gewinn von 15 150 Mk., wovon 12 640 Mk. zu Abschreibungen verwendet und 2510 Mk. auf neue Rechnung vorgetragen wurden.

Zuckerfabrik Trachenberg verarbeitete 1 212 110 Ztr. Rüben und gewann in Fabrik I: 12,598 Prozent Erstprodukt und Nachprodukt, 1,712 Prozent Farin, 2,072 Prozent Melasse auf Rübe bezogen; in Fabrik II: 14,765 Prozent Erstprodukt und Nachprodukt, 1,978 Prozent Melasse; in Fabrik Michelsdorf 14,988 Prozent Erstprodukt und Nachprodukt, 1,612 Prozent Melasse. In allen drei Fabriken waren 9238 Morgen Rüben abgeschlossen und zwar von Trachenberg I und II 6112 Morgen, von denen durchschnittlich 126,63 Ztr. pro Morgen abgeliefert wurden, von Michelsdorf 3126 Morgen mit 140 Ztr. Ertrag pro Morgen. Für die Kampagne 1900/1901 sind in Trachenberg I und II 6253 Morgen, in Michelsdorf 3220 Morgen abgeschlossen. Die Rüben hatten einen aussergewöhnlich hohen Zuckergehalt, der es ermöglichte, trotz des um ca. 3 Pfg. höheren Rübenpreises, der um ca. 5 Pfg. höheren Verarbeitungskosten und des um 25 Pfg. niedrigeren Durchschnittsverkaufspreises nach Abschreibungen von 78 480 Mk. (i. V. 61 410 Mk.) einen Gewinn von 291 110 Mk. zu erzielen. Nach Dotierung des Reservefonds mit 75000 Mk. (i. V. 50 000 Mk.) wird eine elfprozentige Dividende auf 1 500 000 Mk. Aktienkapital (i. V. 5 Prozent) verteilt. Zu Tantièmen wurden verwendet 36 950 Mk., zu Remunerationen und Wohlfahrtseinrichtungen 7720 Mk. (i. V. 4050 Mk.). Als Gewinnvortrag bleiben 6430 Mk.

Der Buchwert der Fabriken ist im verflossenen Geschäftsjahre um 104 000 Mk., hauptsächlich durch die maschinelle Neueinrichtung des Zuckerhauses in Fabrik I und der elektrischen Beleuchtungsanlagen in allen drei Fabriken, gestiegen. — Der Rübenstand ist in Menge und Zuckergehalt dem gleichzeitigen des Vorjahres ungefähr gleich.



Zur Kesselsteinfrage.

(Deutsche Zuckerindustrie.)

Es ist eine längst bekannte Sache, dass Zink, in die Dampfkessel gehängt, die Steinbildung der Wasserrückstände vermindert und das Niederschlagen derselben in Schlammform bewirkt, in der sich die Rückstände leichter und bequemer aus dem Kessel herausräumen lassen. Die Wirkung besteht darin, dass die Schwefelsäure des Gipses an das Zink geht und der Kalk mit der aus dem doppeltkohlensauren Kalk frei werdenden Kohlensäure unlöslichen einfach kohlensauren Kalk bildet, der sich als Schlamm aus dem Wasser absetzt. Die Sache ist von elementarer Einfachheit, das Zink hat ganz ähnliche Wirkung wie die Soda, es hat aber gegen letztere den grossen Nachteil, dass es viel teurer ist und deshalb hat es keine allgemeine Anwendung gefunden und wird auch solche niemals finden. Man meinte wohl auch früher schon, dass bei dem Vorgange vielleicht elektrische Erscheinungen mit auftreten dürften, und wenn es auch Leute gegeben haben mag, die eine elektrolytische Wirkung vermuteten, so hat der Gedanke doch nie eine Beachtung gefunden.

Jetzt behauptet man plötzlich, die Aluminium- und Magnesiumfabrik in Hemelingen bei Bremen habe eine Entdeckung gemacht (die natürlich zum Patent angemeldet ist), nach welcher an Stelle der früheren einfachen Zinkplatten solche aus einer Legierung von Zink und Magnesium besser seien, weil Magnesium ein weit stärkeres elektropositives Element sei, als Zink, sodass durch die Legierung beider eine weit energischere Wirkung erzielt werde, als dies bisher möglich war. Aus dieser Legierung sollen Platten hergestellt und so in die Kessel eingehängt werden, dass sie mit den Kesselwandungen in leitender Verbindung stehen. Dabei sollen die Zinkmagnesiumplatten einerseits auf die im Wasser gelösten Kesselsteinbildner eine chemische Wirkung ausüben und das Anfressen der Kesselwände verhindern, andererseits soll durch eine auftretende Wasserstoffentwickelung das Anhaften des Kesselsteins an den Kesselwandungen aufgehoben werden. Es ist unglaublich, dass man es wagt, derartige elektrische Vorgänge heutzutage als Thatsache öffentlich hinzustellen. Es ist weit gekommen, wenn man glaubt, das Publikum werde solche Behauptungen ruhig hinnehmen.

Zunächst ist darauf hinzuweisen, dass jeder etwa entstehende elektrische Strom sofort zur Erde abgeleitet werden würde, da kein Dampfkessel von der Erde elektrisch isoliert ist. Jede Wirkung eines Stromes, besonders aber eine elektrolytische, die

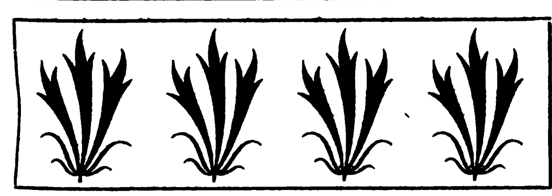
Wasser zu zersetzen im stande wäre, zu der schon eine gewisse Spannung erforderlich ist, muss deshalb unbedingt ausgeschlossen sein. An die Entstehung von Wasserstoffblasen an den eisernen Kesselwandungen ist auch nicht im mindesten zu denken.

Aber wenn man auch von diese; Endableitung absieht, so kann ein Strom doch nicht entstehen, weil ausdrücklich die Zinkmagnesiumplatten mit den Kesselwandungen in leitende Verbindung gebracht werden sollen. Bei keinem elektrischen Element dürfen die beiden Polplatten direkte Berührung (Kurzschluss) haben, sondern der Strom muss durch das Elektrolyt (hier das Kesselwasser) gehen, um eine Zersetzung desselben herbeiführen zu können. Bei Kurzschluss verschwindet jede Spannung und damit jede Möglichkeit eines Stromüberganges durch das Elektrolyt und einer Zersetzung desselben.

Allerdings hat Zink auch die Eigenschaft, die im Wasser etwa enthaltenen freien oder halbgebundenen Säuren und Chloride anzuziehen und sich für das Eisen aufzuopfern. Aber das thut Soda noch sicherer, dazu hat man das teure Zink und Magnesium nicht nötig.

Wenn also die gedachten Platten einen Einfluss auf den Kesselstein haben, so ist dennoch seine Anwendung nicht empfehlenswert, weil man für dieselbe Wirkung weit billigere und angenehmere Stoffe, wie z. B. Soda, hat.

Die gerühmte hohe Bedeutung der Zinkmagnesiumplatten fällt daher in nichts zusammen.



Cacaomarkt.

London, den 22. September 1900.

Aus London wird unterm 22. September berichtet:

Zu der am 25. September hier stattfindenden Auktion sind bis heute 2962 Sack Cacao angemeldet worden.

In der Auktion vom 18. September wurden nur 4767 Sack angeboten, welche aus 2963 Sack Kolonienware (2186 Sack Trinidad) und 2180 Sack Auslandsware bestanden.

Es herrschte eine gute Nachfrage und 1980 Sack wurden zu Preisen verkauft, die sich gegen die vorherigen kaum verändert haben.

Trinidad, woraus ungefähr die Hälfte bestand, begegnete günstiger Konkurrenz und erzielte feste Preise. Grenada wurde nur wenig angeboten und meistens zurückgekauft. Auslandsware unverändert. Ceylon, obgleich etwas unregelmässig, brachte feste Preise.

Es wurden verkauft:

838 Sack	Trinidad	zu 73,50—76	Mk.
2 »	Grenada	» 73	»
3 »	Dominica	» 71	»
15 »	Jamaica	» 73,50	»
392 Sack	Guayaquil (Caraquez)	76—76,50	Mk.
40 »	Colombian (seebeschädigt und gestürzt	zu 70—71	»
200 »	Bahia	» 74,50	»
110 »	Samana	wurden zurückgekauft.	
100 »	Venezuela		
10 »	Carthagena		
590 »	Ceylon, gering bis fein	66—70	Mk.
	» matt	74	»
	» mittel	81—86	»
	» gut	91—96	»
	» fein	97—98	»
	» gute einheimische	80	»

Die Lieferungen der letzten Woche in London waren dieselben als im vorigen Jahre, nämlich 3201 Sack gegen 3273 Sack. Die Landungen betrugen 680 Sack mehr und das Lager, welches um 1132 Sack für die Woche sich verkleinerte, weist nunmehr ein Defizit von 17 684 Sack auf.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 15. September endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	559	793	84	38335
Grenada	47	569	47	13775
And. West-Ind.	3	41	28	6018
Ceylon u. Java	241	345	121	4555
Guayaquil	938	631	377	22050
Brasilien u. Bahia	—	1	—	3261
Afrika	—	22	8	2495
Andere Ausländ.	281	114	20	6593
zusammen	2069	2516	685	97082
gegen dieselbe Woche 1899	1389	2544	729	114766

Die Ankünfte in Guayaquil für die erste Hälfte des Septembers waren ausnahmsweise klein. Sie betrugen:

1900	1899	1898	1897	1896
Quint	Quint	Quint	Quint	Quint
7000	18500	16510	10116	11000

Die Gesamtankünfte vom 1. Januar bis 15. September:

1900	1899	1898	1897	1896
Quint	Quint	Quint	Quint	Quint
278450	409850	300330	297830	303445

Trinidad-Cacao.

Gesamt-Aufrechnung vom 1. Oktober bis 29. August folgender Jahre:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1896—1897	71954	20272	33146	125372
1897—1898	66430	28978	32022	127430
1898—1899	80978	36029	43920	160927
1899—1900	87470	23365	40144	150979

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 37 Wochen der Jahre 1900 und 1899.

	Gelandet wurden Sack		Für den engl. Konsum Sack		Exportiert wurden Sack		Lagerbestand Sack		
	1900	1899	1900	1899	1900	1899	1900	1899	1898
Kolonienware	118211	112058	65644	62944	28115	35968	62683	59015	65504
Auslandsware	52371	61749	43477	37401	18997	21171	34339	55771	56531
	170582	173807	109121	100345	47112	57139	97082	114766	122035

London, den 29. September 1900.

Aus London wird unterm 29. September berichtet:

Zu der am 2. Oktober hier stattfindenden Auktion sind bis heute

3174 Sack Cacao,
60 Tons Cadbury's Cacaobutter
3 Kisten » »
77 Tons » Cacaoschalen

angemeldet worden.

Auf der Auktion vom 25. September standen nur 3335 Sack zum Verkauf, welche aus 2123 Sack Kolonienware (1378 Sack Trinidad) und 1212 Sack Auslandsware bestanden. Die Nachfrage war fest und 896 Sack wurden zu wenig veränderten Preisen gegen voriges Mal verkauft. Trinidad und andere B. W. J. brachten vorige Kurse. Ausländische Sorten waren ruhig und wurden fast alle zurückgekauft. Ceylon behauptete sich mit allgemein festen Preisen.

Es wurden verkauft:

469 Sack	Trinidad	zu 74—76	Mk.
33 »	Grenada	» 71,50—74,50	»
19 »	Jamaica	» 69,50—73	»
32 »	Surinam	» 74,50	»
44 »	Colombian (fein-grobkörnig)	» 86	»
	» (wurmig)	» 52,50	»
22 »	Java	» 66—67,50	»
5 »	Brasilien	» 71,50	»
217 »	Bahia	wurden zurückgekauft.	
390 »	Para		
100 »	Jeremie		
408 »	Guayaquil		
272 »	Ceylon, klein	zu 67,50—69	Mk.
	» matt	» 78	»
	» mittel	» 82—89	»
	» gut	» 91—95,50	»

Privatim ist der Markt fest und es wurden mässige Verkäufe zu vollen Preisen abgeschlossen, worunter 500 Sack Guayaquil; Arriba gräulich bis fein rot 79—84 Mk., Caraquez gräulich zu 77 Mk., 344 Sack Para zu 76 Mk., 225 Sack Grenada zu 71,50 Mk. und 250 Sack Afrika zu 75 Mk.

Die Landungen der letzten Woche in London weisen höhere Zahlen auf, nämlich 3947 Sack mehr als in derselben Zeit des Vorjahres. Auch die Lieferungen übersteigen dieselbe Zeit des Vorjahres um 2244 Sack. Der Lagerbestand, welcher 2376 Sack grösser ist, zeigt das weiter reduzierte Defizit von 15 981 Sack.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 22. September endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	764	937	132	38030
Grenada	260	742	387	12906
Ander. West-Ind.	1029	39	13	6995
Ceylon u. Java	367	320	38	4564
Guayaquil	3706	451	125	25180
Brasilien u. Bahia	257	360	20	3138
Afrika	—	193	7	2295
Andere Ausländ.	366	478	131	6350
zusammen	6749	3520	853	99458
gegen dieselbe Woche 1899	2802	1584	545	115439

Cacaopulver. Von 89 Colli Holländer, die in der Auktion angeboten wurden, sind nur 10 Kisten à 24 tins à 1/2 lb. zu 1/— bis 1/1/2 verkauft worden.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos im Hafen Londons in den ersten 38 Wochen des neuen Jahres und desselben Zeitraumes im vorhergegangenen Jahre:

	Gelandet wurden Sack		Für den engl. Konsum Sack		Exportiert wurden Sack		Lagerbestand Sack		
	1900	1899	1900	1899	1900	1899	1900	1899	1898
Kolonienware	120631	102665	67690	64120	28685	36418	62495	57996	[illegible]
Auslandsware	56700	73944	44959	37809	19280	21266	36963	57443	[illegible]
	177331	176609	112649	101929	47965	57684	99458	115439	[illegible]

Zucker.

Wochenbericht bis 28. September 1900.

»Deutsche Zuckerindustrie.«

In den ersten Tagen dieser Berichtswoche standen die Zuckermärkte noch unter dem Zeichen der Septemberliquidation, die einen weiterhin vermehrten Begehr für sofort lieferbare Zucker hervorrief, und da sich hiermit noch Meldungen über fortgesetzte Einkäufe Amerikas und über trockene Witterung in fast allen Rübenländern verbanden, so griff eine erneute Befestigung der Tendenz Platz und die Preise verfolgten eine aufsteigende Richtung. Diesem günstigen vielversprechenden Anfang entsprach jedoch der weitere Verlauf des Marktes in keiner Weise. Vor allem erlahmte der Begehr für Septemberlieferung, da derselbe zu Liquidationszwecken, wie es scheint, nicht mehr in so hohem Maasse gebraucht wird, während andererseits das Angebot sich etwas verstärkte, weil manche Fabriken, um von den hohen Promptpreisen noch Nutzen zu ziehen, die Kampagne eher als anfänglich beabsichtigt, begonnen hatten, doch sind, wie man vernimmt, die Offerten von dieser Seite zum Teil wieder zurückgezogen worden. Einen hauptsächlichen Grund der Abschwächung bildeten die gegen Mitte der Woche niedergegangenen Regen. Nachdem ihr Mangel bisher befestigend und der Preis

teigernd gewirkt, hat ihr Erscheinen, da sich auf ieselben die Hoffnung auf stärkere quantitive Erträge ründete, den Markt ungünstig beeinflusst. Dem ätten nun eigentlich die statistischen Zahlen aus merika, die ergaben, dass die dortigen Vorräte auf en unerhört niedrigen Stand von 40 000 t herabegangen sind, entgegenwirken sollen, allein eine esserung trat auf das Bekanntwerden dieser Zahlen icht ein, wohl weil zu gleicher Zeit die amerikanischen affinerien sich vom europäischen Markte zurückezogen haben. Angesichts dieser schwachen Bestände, ie kaum ausreichen, den Bedarf auch nur einer Voche zu decken, dürfte auf einem baldigen Wiederufnehmen der amerikanischen Einkäufe kaum zu weifeln sein, selbst wenn nach und nach mehr Javaucker verfügbar werden sollte. Wird doch ein grosser 'eil der eingehenden Zucker zur Ergänzung der fast öllig erschöpften Bestände herangezogen werden nüssen. Eine weitere Abnahme zeigt auch das Iamburger Lager, sodass dasselbe nur noch 18 000 t eträgt. Sowohl das amerikanische als auch das Iamburger Lager waren noch viel reichlicher versorgt, ls man die diesbezüglichen Zahlen als Hausserrgumente ins Feld führte, während sie heute, wo ie kaum nennenswert sind, einen Rückgang nicht vehren können. Es liegt hierin etwas abnormes, was ielleicht als Folge eines überstürzten Angebots, nöglicherweise auch als eine Konsequenz der Vorerkäufe anzusehen ist, die es dem Käufer ermöglichen, ine zuwartende Haltung einzunehmen. Die Preise — esonders für nahe Lieferung — schliessen unter ewandten Umständen, ungeachtet der anfänglichen Aufbesserung, in dieser Woche erheblich niedriger als in der Vorwoche.

Der Verlauf des deutschen Marktes entsprach ganz den obigen allgemeinen Ausführungen. Für die bis zum 25. cr. rollenden zu Liquidationszwecken gebrauchten Zucker wurden anfangs noch erhöhte Preise erzielt, die Prämie auf September kam jedoch nach obigem Tage in Wegfall, und da späterhin auch das Angebot zunahm, so ergab sich nach und nach ein Preisabschlag für Kornzucker von Mk. 1,25 und für Nachprodukte ein solcher von Mk. 0,50. Raffinierte gehen noch immer hauptsächlich aus zweiter Hand und zu billigeren als Syndikatspreisen um. Der Terminmarkt war anfangs stetig, später matt und die Preise erlitten einen Preisabschlag für September von 70 Pfg., für November-Dezember von 25 Pfg.

Was für falsche Ansichten selbst in Handelskreisen über das Zuckerkartell herrschen, beweist der letzte Wochenbericht der »Magedb. Ztg.« über den Zuckermarkt, in dem es heisst:

> »Mit dem 1. Oktober wird das Kartell mit der Festsetzung der Verkaufsbestimmungen vorgehen und das Kontingent bemessen. Man erwartet, dass es hierin ganz nach dem Muster Oesterreichs verfahren, also das Kontingent für je einen Monat festsetzen wird, was die völlige Ausschaltung des Zwischenhandels bedeuten würde.«

Die Verkaufsbestimmungen sind aber schon mit dem Inkrafttreten des Kartells herausgegeben und die Kontingente sind lange vor dem Inkrafttreten festgesetzt worden. Auch Freigaben vom Kontingent sind längst angeordnet; man kann also nicht erwarten, dass nach dem Muster Oesterreichs verfahren wird, sondern es wird weiter verfahren wie bisher, nämlich, wie es im Kartellvertrag bestimmt ist. Von einer »Ausschaltung des Zwischenhandels« ist keine Rede.

Letzte Preise in Magdeburg:

Gem. Melis I	27,92—27,82	Mk.
Brodraffinade I	28,45—28,32	»
Gem. Raffinade	29,97—	»
Farin	23,85—26,86	»

Weichende Tendenz.

Cacaobutter.

Am Dienstag, den 2. Oktober sind in London

55 000 Kilo Cadbury-Butter

und in Amsterdam

85 000 Kilo Van Houtens Butter
21 000 » andere holländische Butter
5 000 » deutsche Butter

in Auktion vorgebracht und verkauft worden.

In London wurden $20^1/_4$—$20^1/_2$ pence pro Pfund bezahlt, was 1,71 Mk. pro engl. Pfund ausmacht, oder pro Kilo rund 3,75 Mk. Das ist der höchste Preis, den wir je in unsere Tabellen eingetragen haben. Der vorjährige Oktoberpreis war $17^3/_{16}$ pence pro lb.

Nicht ganz so schlimm lief in Amsterdam die Auktion ab; ja hier gingen die Preise sogar für Van Houten um 2 cents zurück gegen den September. Es wiederholte sich hier die Erscheinung, die man öfter in den letzten Jahren beobachtet hat: Der Oktober bringt in der Amsterdamer Auktion häufig etwas niedrigere Preise als der September. Beweis ist die folgende Zahlenreihe:

Es wurden bezahlt:

	1897	1898	1899	1900
September	61	$69^1/_4$	93	101,10 c,
Oktober	60	$79^1/_4$	$88^1/_4$	99,10 »
November	57	$68^1/_4$	$91^1/_4$ c	
Dezember	47	64	$94^1/_2$ »	

Man erklärt sich das so, dass der Septembermonat der eigentliche Versorgungsmonat für die vorsichtigen Auslandsfabrikanten, deren Waren einige Wochen schwimmen, ist. Auch in diesem Jahre wurden von Ende August bis Mitte September sehr grosse Aufträge vom Ausland untergebracht; Ende September wurde es ruhiger und daraus ist zu erklären, dass die Oktoberpreise nicht über die Septemberpreise hinausgegangen sind.

Helmbutter erzielte $96^1/_4$—$97^1/_4$ cents, Dejongs Butter 97—$97^1/_4$ c, Mignonbutter wurde mit $96^1/_2$ c verkauft.

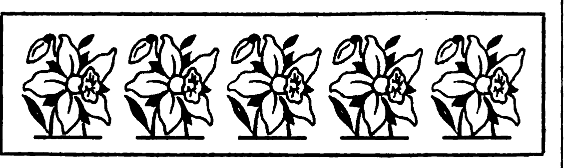
Käufer waren, wie immer, die bekannten Amsterdamer und Rotterdamer Firmen.

Wie sich die Preise im Oktober und in den folgenden Monaten stellen, wird ganz davon abhängen, ob es noch viele Käufer giebt, die von der Hand in den Mund leben müssen; ob die Nachfrage nach Butter rege bleibt oder nicht. Und ob die Grossisten in Amsterdam und London für ihre abzunehmenden Herbstpösten Käufer genug finden, um ihre Vorräte zu Geld machen zu können.

Im deutschen Inlande ist der Butterpreis wesentlich niedriger gewesen, als im Verhältnis zum Transitopreis richtig rechnet.

Deshalb wollen die auf den Export eingerichteten Fabriken auf Anfragen aus Deutschland gar nicht mehr reagieren. Die Folge davon war, dass wir in den beiden letzten Monaten einige neue Marken in unsere Exportlisten aufnehmen konnten und durchschnittlich jetzt im Monat 50 000 Kilo in Käufers Hände bringen.

Wie es uns scheint, sind Verkäufer und Käufer mit unserer Vermittelung recht zufrieden, was uns freut.



Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Monat Juli 1900.

Einfuhren.

Im Monat Juli wurden folgende Mengen unsere Branche interessierende Materialien eingeführt:

Zunächst:

2 875 800 Kilo Cacaobohnen,
davon für Exportfabriken **34 900 Kilo,**
gegen Juli 1899 2 531 100 Kilo
» » 1898 2 045 900 »

Davon kamen aus:

Ecuador	949 500	Kilo
Brasilien	365 400	»
Brit.-Westindien u. s. w.	249 700	»
Haiti	203 300	»
Venezuela	143 200	»
Portugal	130 500	»
Deutsch-Westafrika	110 700	»
Port.-Westafrika	60 000	»
Dominic. Republik	56 400	»
Columbien	26 400	»
Niederl.-Indien u. s. w.	24 500	»
Frankreich	15 600	»
Grossbritannien	11 900	»
Britisch-Westafrika	5 600	»
Niederlande	4 200	»
Niederl.-Amerika	1 400	»
Dänisch-Westindien	700	»
Britisch-Ostindien u. s. w.	400	»

Wir führten ferner ein:

1000 Kilo **Cacaobutter,**
und zwar aus den Niederlanden,
gegen Juli 1899 1000 Kilo
» » 1898 15 400 »

Cacaobohnen gebrannt wurden auch im Juli nicht eingeführt.

Cacaoschalen auch nicht.

Dagegen wurden importiert:

47 600 Kilo **Cacaopulver,**
alles aus den Niederlanden kommend,
gegen Juli 1899 45 900 Kilo
» » 1898 34 000 »

700 Kilo **Cacaomasse,**
gegen Juli 1899 700 Kilo
» » 1898 700 »

Aus den Niederlanden kamen 500 Kilo
» der Schweiz kamen 100 »

22 400 Kilo **Chocolade,**
gegen Juli 1899 17 200 Kilo
die Schweiz führte davon aus 16 400 Kilo
Frankreich 5 400 »

Chocoladen-Surrogate wurden im Juli nicht eingeführt.

2700 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
gegen Juli 1899 2 800 Kilo
» » 1898 16 000 »
davon aus der Schweiz 1300 Kilo
» Frankreich 700 »

62 000 Kilo **andere Konditorwaren,**
gegen Juli 1899 63 700 Kilo
» » 1898 57 700 »
Davon kamen aus der Schweiz 31 800 Kilo
» Grossbritannien 11 500 »
» Frankreich 3 800 »

Ferner:

433 200 Kilo **getrocknete Mandeln,**
davon für Exportfabriken 3 300 Kilo
gegen Juli 1899 423 100 Kilo
» » 1898 432 200 »
Wir erhielten aus: Italien 274 300 Kilo
» Spanien 67 600 »
» Marocco 59 100 »
» Frankreich 29 700 »

1400 Kilo **Vanille,**
gegen Juli 1899 1100 Kilo
» » 1898 1500 »
Es kamen aus Frankreich 1100 Kilo
» Madagaskar 200 »

142 500 Kilo **Honig,**
(auch künstlicher)
gegen Juli 1899 161 300 Kilo
» » 1898 140 200 »

Davon kamen aus:

Chile	81 100	Kilo
Mexiko	15 000	»
Vereinigte Staaten von Amerika	8 000	»
Oesterreich-Ungarn	7 800	»

1 766 500 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht)
gegen Juli 1899 2 003 900 Kilo
» » 1898 1 701 500 »

Davon kamen aus:

Vereinigte Staaten von Amerika	1 229 500	Kilo
Serbien	279 700	»
Oesterreich-Ungarn	122 900	»
Frankreich	34 100	»
Niederlande	33 500	»
Italien	22 900	»

Ausfuhren.

Das Deutsche Reich führte im Juli 1900 folgen[de] Mengen uns interessierender Waren aus:

58 700 Kilo **Cacaoschalen,**
gegen Juli 1899 30 500 Kilo
» » 1898 84 000 »
Nach den Niederlanden gingen 49 400 K[ilo]

53 500 Kilo **Cacaobutter,**
davon aus Export-Fabriken 100 Kilo.
» gegen Vergütung des Cacaozolles 52 500 »
gegen Juli 1899 9 800 Kilo
» » 1898 5 300 »
Exportiert wurden nach Oesterreich-Ungarn 11400 Kilo
» den Niederlanden 7000 »

23 100 Kilo **Cacaopulver,**
davon aus Export-Fabriken 16 300 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 3 900 »
gegen Juli 1899 8 800 Kilo
» » 1898 10 900 »
Es gingen nach Oesterreich-Ungarn 1400 Kilo.

14 100 Kilo **Cacaomasse,**
davon aus Export-Fabriken 5000 Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles 6100 »
gegen Juli 1899 21 400 Kilo
» » 1898 5 900 »
Nach Oesterreich-Ungarn gingen 5400 Kilo.

31 300 Kilo **Chocolade,**
davon aus Export-Fabriken 16 800 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 9 400 »
gegen Juli 1899 18 100 Kilo.
Der Export geschah nach:
Grossbritannien 20 800 Kilo
Vereinigte Staaten von Amerika 500 »

200 Kilo **Chocoladesurrogate,**
und zwar aus Export-Fabriken.

44 800 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
davon aus Export-Fabriken 41 400 Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles 2 400 »
gegen Juli 1899 38 500 Kilo
» » 1898 54 300 »
Exportiert wurden nach:
Grossbritannien 30 100 Kilo
Vereinigte Staaten von Amerika 11 900 »

92 600 Kilo **andere Konditorwaren,**
davon Veredelungsverkehr 54 000 Kilo
gegen Juli 1899 97 400 Kilo
» » 1898 62 800 »
Davon gingen aus nach:
Niederl.-Indien u. s. w. 32 800 Kilo
Britisch-Ostindien u. s. w. 16 000 »
Grossbritannien 5 900 »
China 2 800 »

Ausserdem ist eine Ausfuhr zu verzeichnen von:
400 Kilo **getrockneter Mandeln.**

7 300 Kilo **Honig**
(auch künstlicher)
gegen Juli 1899 600 Kilo
» » 1898 800 »
Es gingen nach Freihafen Hamburg 5 900 Kilo
» den Niederlanden 400 »

Endlich noch:
100 Kilo **Vanille,**
gegen Juli 1899 100 Kilo
» » 1898 100 »

und 3900 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht)
gegen Juli 1899 4 400 Kilo
» » 1898 7 400 »
nach den Niederlanden gingen 100 Kilo
» der Schweiz 400 »





Allerlei.

Port of Spain, Trinidad, 13. September 1900.

Ueber die letzten 14 Tage ist nur wenig Neues zu berichten. Das Wetter war wieder etwas trockener, was der jungen Ernte, die fortdauernd gut zu werden verspricht, nur zuträglich sein kann.

Der Export der letzten 14 Tage, obgleich grösser als in derselben Periode des Vorjahres, setzte sich grösstenteils aus Lagerware zusammen, indem man seit einiger Zeit bessere Preise erwartete.

Unsere Kurse bleiben dieselben, nämlich:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 15,50
Guter roter (El Salvador)	» 15,75
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 16,—

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage belief sich auf 2325 Sack nach Europa und 577 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 144 Sack nach Europa und 266 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit des Vorjahres.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis heute betrug in den letzten fünf Jahren:

1900	147 254 Sack
1899	138 013 »
1898	103 438 »
1897	101 881 »
1896	102 940 »

Diese Zahlen schliessen ein:

1900	40 676	Sack	nach	den	Verein.	Staaten
1899	39 921	»	»	»	»	»
1898	23 777	»	»	»	»	»
1897	20 447	»	»	»	»	»
1896	16 613	»	»	»	»	»

Man schreibt uns:

»Die Stanz- und Presswerk A.-G. vorm. Castanien & Co., Brackwede bei Bielefeld, offeriert immer Chocoladekästen aus Stahlblech. Würden Sie nicht die Güte haben, bei der Gesellschaft daraufhin zu wirken, dass dieselbe auch Formen aus Weissblech zum Einformen von Cacaobutter und grösseren Tafeln Chocolade stanzt. Das Material ist doch viel leichter zu bearbeiten und wird viel billiger und haltbarer sein, als die gelöteten Formen. Selbstredend müsste die Gesellschaft auf das kolossale Absatzgebiet aufmerksam

gemacht werden, welches sie sich durch die von uns vorgeschlagene Neuerung erobern würde.«

Wir haben diesen Brief nach Brackwede eingeschickt und von dort die folgende Antwort erhalten:

»Wir erhielten Ihr geehrtes gestriges Schreiben und teilen Ihnen ergebenst mit, dass wir leider noch nicht dazu gekommen sind, Probekästen aus Weissblech herzustellen. Sobald wir aber wieder No. 1 und 2 pressen werden, sollen auch die geplanten Versuche mit Weissblech gemacht werden, und geben wir Ihnen dann von dem Resultat Nachricht.«

»**Der Vorstand des Vereins Berliner Kaufleute und Industrieller** ist von mehreren Seiten darauf hingewiesen worden, dass gewisse Firmen neuerdings Ankündigungen und Reklamenotizen mit dem Zusatz veröffentlichen »Prämiiert Paris 1900«, obwohl die betreffenden Firmen nicht auf der Weltausstellung durch Preise ausgezeichnet sind, sondern die betreffenden Medaillen von allerlei, vielfach lediglich zum Zwecke der Täuschung veranstalteten Nebenausstellungen herrühren, die mit der Ausstellung in keinem Zusammenhang stehen. In einem anderen Falle handelt es sich, einer Warnung des Handels-Ministers zufolge, um ein von einigen heimischen Privatunternehmern veranstaltetes internationales Ausstellungsunternehmen, das, ohne mit französischen Behörden oder mit maassgebenden Persönlichkeiten bezw. Gesellschaften in Paris in Verbindung getreten zu sein, dennoch den ausgesprochenen Zweck verfolgt, den »Ausstellern« gegen Zahlung tarifmässiger Gebühren »Pariser« Medaillen, Diplome u. s. w. »aus dem Jahre 1900« zu besorgen. Um Gelegenheit zu bieten, die Unterlassung derartiger schädigender Angaben gegebenen Falls auf Grund des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs zu erwirken, hält der Vorstand im Vereinsbureau während der Geschäftsstunden die offizielle Liste der auf der Pariser Weltausstellung prämiierten Firmen zur Einsicht bereit.«

Bon! Aber was soll mit den Firmen werden, die sich mit den erkauften goldenen Medaillen aus deutschen Halbschwindelausstellungen brüsten? Liest man doch in Anzeigen und auf Briefbögen die allerliebsten Sätze: »Fünf goldene Medaillen in einem Jahr«, und 15 goldene Medaillen führen Firmen vor, die erst drei Jahre alt sind. — Hier soll man nicht vorübergehen!

Aus Meppen. »Da die Einfuhr holländischen Honigs mit sehr hohem Zoll belegt ist, suchen die niederländischen Imker auf andere Art und Weise ihre Ware dem deutschen Markte zugänglich zu machen. Seit kurzem kommen ganze Wagenladungen mit Hunderten von Bienenkörben über die Grenze. Auf diesseitigem Staatsgebiete werden die Völker abgeschwefelt, und der Honig wird an Ort und Stelle verkauft.«

* * *

Diese sonderbare Art von Honigimport geht nun schon seit Jahren vor sich und seit Jahren, immer um diese Jahreszeit, geht das Lamento der Imker durch die Zeitungen. Wo ist denn unser Finanzminister oder unser Minister des Innern? Warum beschneidet man den paar jüdischen Importeuren in Friesland nicht das Recht, den deutschen Zollgesetzen ein Schnippchen zu schlagen?

»Bienenkörbe mit lebenden Bienen« sind frei nach § 37 a des Zolltarifs.

Dagegen kosten »Bienenkörbe mit Wachs und Honig, ohne Bienen oder mit dergleichen getöteten« 36 Mark pro 100 Kilo. Honig kostet 40 Mark.

Man hat Bienenkörbe mit lebenden Bienen im Zollgesetz zollfrei gelassen, weil man lebende Bienen ins deutsche Zollinland ziehen wollte, nicht aber darum, dass ein paar Händler an der holländischen Grenze, unmittelbar bei Eingang der lebenden Bienen diese mit Schwefeldämpfen vergiften sollen. Die Grundbedingung des Zollvertrages ist dadurch erschüttert und wenn die Importeure die lebenden Bienen in Honigkörben des Honigs wegen importieren, die Bienen aber töten, so ist diesen ohne weiteres der Prozess zu machen.

Welcher Herr Geheimrat wird seinem Chef hierüber Vortrag halten?

Der Honig ist überhaupt ein deutsches Schmerzenskind. Aus Sachsen berichtet man:

Von dem königl. Ministerium des Innern ist kürzlich an die Kreishauptmannschaften eine Verordnung erlassen worden, in der diese angewiesen werden, die Polizeibehörden zu einer besonders scharfen Kontrolle des Verkehrs mit Honig, sowie zu häufigerer Entnahme von Proben zu Untersuchungszwecken erneut anzuhalten. Veranlassung zu dieser Verordnung hat der Umstand gegeben, dass in Eingaben, die vor einiger Zeit dem Reichstag und dem Bundesrat zugegangen sind, von neuem auf die Schädigungen, die den deutschen Bienenzüchtern durch den Handel mit nachgemachtem und verfälschtem Honig zugefügt werden, hingewiesen und dringend um Abhilfe gebeten worden ist. Welche Handhaben das bestehende Nahrungsmittelgesetz in dieser Beziehung

bietet, geht u. a. aus einem durch reichsgerichtliches Erkenntnis vom 22. September 1898 bestätigten Urteile des Landgerichts Hamburg vom 17. Mai 1898 hervor. In dem hierbei in Rede stehenden Prozesse handelte es sich um einen »Tafelhonig«, welcher aus 30 Prozent bezw. 40 Prozent Bienenhonig und aus 70 Prozent bezw. 60 Prozent Zuckerlösung bestand. Obgleich dieses Gemisch von den chemischen Sachverständigen nach seinen chemischen Bestandteilen als dem natürlichen Honig völlig gleichwertig erachtet wurde, erblickte das Gericht die Verschlechterung in der Verminderung des dem Bienenhonig eigenartigen, nach allgemeiner Auffassung wesentlichen Aromas. Hiernach ist in jedem Zusatze eines anderen Stoffes eine Verfälschung des Honigs im Sinne von §§ 10 und 11 des Nahrungsmittelgesetzes zu erblicken. Hinsichtlich des weiteren in dem angezogenen § 10 aufgestellten Erfordernisses, dass die Verfälschung »zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr« geschehe, geht das erwähnte Urteil des Landgerichts von der Anschauung aus, dass dieser Zweck von dem Fabrikanten nicht bloss dann verfolgt wird, wenn der unmittelbare Abnehmer (der Händler) über die wahre Beschaffenheit des Nahrungs- und Genussmittels in Unkenntnis gelassen wird, sondern auch dann, wenn die Fabrikation bewusstermaassen dazu dient, trotz einer Aufklärung des unmittelbaren Abnehmers das aus der Hand dieses Abnehmers — sei es unmittelbar oder mittelbar — erwerbende Publikum zu täuschen.

Das königl. Ministerium empfiehlt nun, denjenigen Honigsorten und honigähnlichen Zubereitungen, welche unter fremdklingenden Namen oder Bezeichnungen, die zu Täuschungen leicht Anlass geben, in den Verkehr gebracht werden, erhöhte Aufmerksamkeit zuzuwenden und zur Nachweisung von Honigverfälschungen sich nicht ausschliesslich der Nahrungsmittelchemiker zu bedienen, sondern auch solche durch praktische Erfahrungen und Zuverlässigkeit sich auszeichnende Sachverständige zu Hilfe zu nehmen, die durch die Geruchs- und Zungenprobe reinen Naturhonig von verfälschter und nachgemachter Ware zu unterscheiden verstehen.

Interessant ist eine Zusammenstellung der bei dem kaiserlichen Patentamt für Honig und honigähnliche Erzeugnisse angemeldeten Wortzeichen. Es kommen dort vor: Viktoria-Honig, Zenith, Fundamenta, Frame-Food, Cellensia, Harry, Erica, Cellonia, Cellini, Compósia, Apropos, Lenitose, Delica, Delicador, Tropon, Plasmon; fernerhin Bienose, Meltose, Centrinat, Centril, Centriné. Klarer sind und weniger Zweifel veranlassen Bezeichnungen wie »Lück's Gesundheits-Kräuterhonig« und »Harzer Zuckerrübensaft«.

Aus der Lüneburger Haide. Die diesjährige Honigernte liefert ein ungleiches Ergebnis; sogar auf Ständen, die nicht weit entfernt von einander liegen, ist der Ertrag sehr verschieden ausgefallen. Vom Nord- und Südrande der Haide, wie aus dem Boldecker Land und der Gegend bei Tostedt, wo sich viel Sumpf- und Moorhaide vorfindet, wird über gute Honigerträge berichtet. In Gegenden mit reiner Sandhaide hat die Hitze viel geschadet, und die Ernte ist, obgleich die Haide sehr reich blühte und die Trachtzeit recht günstig war, nicht so gut ausgefallen wie erwartet wurde. Die Honigpreise stellen sich für Scheibenhonig auf 80 Pfg. bis 1 Mk., für Leck- und Presshonig auf 70 bis 80 Pfg. und für Seimhonig auf 60 Pfg. pro Pfund.

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten hat seinen Mitgliedern seinen 24. Jahresbericht zugesandt und einen Auszug daraus an die Zeitungen, der wie folgt lautet:

Der 24. Jahresbericht des Verbandes deutscher Chocolanenfabrikanten für 1899/1900 berichtet über anhaltende Festigkeit in den Preisen der Cacaobohnen, die wesentlich bedingt wurde durch stetig gestiegenen Bedarf, der in Deutschland eine bisher unerreichte Höhe annahm. Deutschland rückte im Verbrauch von Rohcacao an die erste Stelle aller Verbrauchsländer der Welt. Trotz sehr grosser durch die 1899er Missernte in Obst und die günstige wirtschaftliche Lage Deutschlands gesteigerter Umsätze in Cacaowaren blieb der Verdienst infolge von Schleuderpreisen für die billigeren Waren gering. Der Verband musste des öfteren gegen Verfälschungen vorgehen, zu denen sich infolge des hohen Preisstandes von Rohcacao und Cacaobutter einige Fabrikanten verleiten liessen. In einigen Fällen mussten Anzeigen erstattet werden, die in bisher bereits drei Fällen zum Einschreiten der Staatsanwaltschaft führten. Der Verband hat öffentliche Warnungen vor Verfälschung von Cacaowaren erlassen und namentlich bei den Konditoren und Chocoladehandlungen seine Anforderungen an Reinheit der Cacaowaren verbreitet. Diese Verbandsbestimmungen haben sich weiter durchaus bewährt, auch das hygienische Institut der Stadt Hamburg legte sie bei Begutachtungen zugrunde. Von den unter Vorsitz des Direktors des Kaiserlichen Gesundheitsamtes aufgestellten Vereinbarungen zur einheitlichen Untersuchung und Beurteilung von Nahrungsmitteln soll demnächst der Abschnitt für Cacao und Chocolade veröffentlicht werden. In zahlreichen Fällen nahm das Reichspatentamt die Mitwirkung des Verbandes bezüglich des Schutzes von Warenzeichen in Anspruch. Der Verband sprach sich im letzten Geschäftsjahr u. a. für Ermässigung des Rohcacaozolles von 35 Mk. auf 20, für 100 kg, und gegen die mehrfachen Anregungen zu einem Zollbunde mit Holland und der Schweiz bei den zuständigen Reichsämtern aus. Die Vergütung des Rohcacaozolles bei Ausfuhr von Hafercacao wurde wie gewünscht festgesetzt. Gegen die hohen Stanniolpreise und gegen Uebelstände bei der

Lieferung von Rohcacao gingen sämtliche Verbandsfirmen gemeinschaftlich vor. Der Verband spricht sich gegen jede weitere Einschränkung der Frauenarbeit aus, umsomehr die Thätigkeit weiblicher Personen in Betrieben der Cacaowaren-Industrie in keiner Beziehung gefährlich, beschwerlich oder gesundheitsschädlich ist. Der Verkehr in Cacaowaren mit dem Auslande war August 1899 bis Ende Juli 1900 gegenüber der gleichen Zeit 1898/99 günstig. Die Einfuhr stieg nur unbedeutend von 10,523 dz auf 10,696 dz. Dagegen hob sich die Ausfuhr um 39,7 Prozent, nämlich von 13,844 dz auf 19,352 dz. Die Einfuhr von Rohcacao steigerte sich von 173,285 dz auf 190,993 dz oder um 10,2 Prozent. Das Deutsche Reich erhielt 6,487,000 Mk. Eingangszoll für Rohcacao. Von den Verbandsmarken, welche die Reinheit der mit ihnen gedeckten Cacaowaren gewährleisten, wurden seit Bestehen des Verbandes 93⅛ Mill. Stück abgesetzt. Die Schwarzliste brachte 2350 schlechte Zahler. Anerkennungs-Urkunden für Arbeiter, die 25 Jahre in demselben Betriebe treu dienten, fertigte der Verband im Berichtjahre 19 aus. Die Zahl der Verbandsmitglieder beträgt 75.

Und über die Zusammenkunft in Weimar berichtet der Verband den Zeitungen das Folgende:

Der 26. Verbandstag deutscher Chocoladefabrikanten in Weimar beschloss zunächst gegen die drohende Verzollung der Umhüllungen bei Einfuhr von Rohcacao und gegen die Aufhebung des zinsfreien Zollkredits entschieden Einspruch zu erheben. Gegenüber den immer mehr zunehmenden Nahrungsmittel- und Kochkunstausstellungen wurde die grösste Vorsicht empfohlen. Eine vom Verbande früher aufgestellte eingehende Berechnung der Preise für Chocolade und Cacao wurde weiter ausgebaut; gewisse Lieferungsbedingungen wurden allgemein zur Einführung empfohlen. Man plant weiter gemeinsame Vorstellungen bei den Lieferanten von Rohcacao und Mandeln anlässlich des häufigen Vorkommens zu geringen Gewichtes und zu grossen Einwurfs von Staub und Sand. Der Verbandstag beschloss sodann in Erläuterung seiner Verkehrsbestimmungen eine Erklärung gegen die Verwendung von Surrogaten, insbesondere von Schalen und fremden Fetten, statt der wertvollen Cacaobutter zur Herstellung von solchen Waren, die beim Käufer den Glauben erwecken müssen, dass er Cacaowaren erwirbt. Eine Reihe von Wünschen betreffend die Nahrungsmittelberufsgenossenschaft wurde besprochen. Die Satzungen des Verbandes wurden gemäss den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuchs, für die Form der Gesellschaft geändert. Schliesslich wurde die Höhe des Cacaobutterzolles eingehend erörtert. Im nächsten Jahre wird das 25jährige Jubiläum des Verbandes in Dresden gefeiert werden. Der Vorstand (Stollwerck-Köln, Hauswaldt-Magdeburg, Hustig-Dresden, in Firma Jordan & Timaeus, Krüger-Frankfurt a. O., in Firma Gebr. Weise, Wagner-Stuttgart, in Firma Moser-Roth, Vogel-Dresden, in Firma Hartwig & Vogel, und Püschel-Breslau wurde wiedergewählt.

Vom Zeugnisinhalt. Die Angaben über Führung und Leistungen im Zeugnis kann der Gehilfe bekanntlich ablehnen; der Prinzipal ist nicht berechtigt, sich gegen den Willen des Gehilfen über dessen Führung und Leistungen zu äussern. Das Gesetz hat damit dem Gehilfen ein Mittel an die Hand geben wollen, Schaden von sich fern zu halten in den Fällen, wo er weiss oder vermutet, dass die fraglichen Angaben — gleichviel ob mit Recht oder Unrecht — ungünstig ausfallen werden. Hat der Gehilfe aber die Angabe über Führung und Leistungen verlangt und sind sie schlecht ausgefallen, so ist er nicht mehr berechtigt, nunmehr ein Zeugnis ohne diese Angaben zu verlangen; der Prinzipal braucht alsdann ein zweites Zeugnis nicht auszustellen.

In der Regel halten sich Aussteller und Nehmer eines Zeugnisses, aber auch die Gerichte an die vier Punkte, die der Zeugnis-Paragraph anführt: Art der Thätigkeit, Dauer der Thätigkeit, Führung und Leistungen, und schliessen darauf, dass irgend etwas anderes im Zeugnis nicht zu stehen habe — nicht verlangt werden kann und nicht hineingeschrieben werden darf. Dieses andere ist gewöhnlich die viel begehrte und viel umstrittene Angabe über die Auflösung des Dienstverhältnisses. Der Gehilfe kann nicht verlangen, dass ihm ins Zeugnis geschrieben werde, dass er gekündigt habe, dass der Austritt auf seinen eigenen Wunsch erfolgt oder etwas ähnliches, und der Prinzipal darf nicht hineinschreiben aus welchem Grunde er etwa gekündigt hat, oder auch nur, dass er gekündigt hat. Davon steht nichts im Gesetz, folglich können beide Teile jede irgendwie geartete Behandlung dieses Punktes ablehnen. Nun sagt Staub in seinem Kommentar zum H. G. B.: »Verlangt der Gehilfe ein Zeugnis über seine Führung, dann kann auch der Entlassungsgrund angegeben werden, aber auf Verlangen des Gehilfen muss alsdann der thatsächliche Vorgang mitgeteilt, nicht ein blosses Urteil (z. B. wegen Ungehorsam, wegen lüderlichen Lebenswandel, wegen Untreue) angegeben werden.«

In einem kürzlich entschiedenen Falle hatte der Gehilfe die Ergänzung des Zeugnisses dahin verlangt, dass ihm bescheinigt werde, er habe die Stellung freiwillig, auf eigenen Wunsch aufgegeben. Als Begründung führte er mit Hinweis auf die oben erwähnte Stelle aus Staub's Kommentar an, dass unter die Angaben über Führung und Leistungen auch die des Entlassungsgrundes falle. Das Gericht bezeichnete diese Annahme als irrig und wies den Anspruch ab, indem es ausführte, dass, wenn die Angaben über Leistungen und Führung verlangt worden sind, der Prinzipal wohl das Recht habe, auch den Grund der Auflösung anzuführen, dass er aber dazu nicht verpflichtet sei.

Im allgemeinen ist zu bemerken: Das Zeugnis kann auch ungünstige Angaben enthalten, wenn die Umstände eine günstige Beurteilung der Führung und der Leistungen nicht zulassen; aber es muss sachlich gehalten sein. Was erkennbar auf eine Schädigung des Inhabers berechnet ist, kann beanstandet werden, ebenso eine unangemessene äussere Form, also z. B. die Benutzung eines unansehnlichen Zettels. Denn auch vom Zeugnis gilt § 242 des Bürgerlichen Gesetzbuchs, wonach eine Leistung so zu bewirken ist, wie Treu und Glauben mit Rücksicht auf die Verkehrssitte es erfordern.

Ist die Bezeichnung „der Alte“, auf den Prinzipal angewendet, eine Beleidigung? Ein Handlungsgehilfe war von seiner Firma entlassen worden, weil er nach einer Auseinandersetzung mit dem Prinzipal wegen eines ihm beim Messen von Stoff untergelaufenen Versehens in der Geschäftskantine und in Gegenwart einer grösseren Anzahl anderer Angestellter sich in erregtem Tone über die Geschäftsordnung und eine ihm seiner Meinung nach zu Unrecht auferlegte Ordnungsstrafe ergangen und dabei die Worte gebraucht hatte: »Das lasse ich mir nicht gefallen, da soll der Alte erst mal den richtigen kennen lernen u. s. w.« Der Entlassene klagte auf Gehaltszahlung bis zum Ablauf der Kündigungsfrist. Das erkennende Gericht sprach die Ansicht aus, dass die Angabe des einen Zeugen, nach der das Benehmen des Klägers als flegelhaft empfunden worden sei, zwar die richtige Charakterisierung enthalte, das

aber eine erhebliche Ehrverletzung, die zur sofortigen Entlassung berechtigte, in dem Benehmen und in den Worten des Klägers nicht zu finden sei, vor allem auch nicht darin, dass er den Beklagten als den »Alten« bezeichnete. Derartige Bezeichnungen seien im täglichen Leben in fast allen Berufskreisen gebräuchlich, werden namentlich von jüngeren Leuten häufig auf den Vorgesetzten, den Prinzipal und dergleichen, angewandt, ohne dass es dem, der sich ihrer bedient, in den Sinn kommt, damit eine Beleidigung auszusprechen, oder dass von dem Hörer eine solche Aeusserung als Beleidigung oder Ehrverletzung empfunden wird. — Die zur Gehaltszahlung verurteilte Firma legte Berufung ein und machte noch geltend, dass der Entlassene, wie ihr nachträglich berichtet worden sei, gesagt habe: »Das ist eine Gemeinheit vom Alten u. s. w.« Das Berufungsgericht (Landgericht Kiel) stellte sich hinsichtlich der Würdigung des Ausdrucks »der Alte« gänzlich auf den Standpunkt des Vorderrichters. Aber auch in dem Ausdruck »Gemeinheit«, der »unter Umständen allerdings eine grobe Ehrverletzung enthalten könne«, fand das Landgericht unter den Umständen, unter denen er gefallen war, nur eine Ungehörigkeit, nicht aber eine ehrenrührige Beleidigung, weil der Angestellte das Wort unter seinen Genossen gebraucht hatte, mit denen er zusammen beim Abendessen sass, und derartige Aeusserungen unter jungen Leuten, die unter sich sind und bei denen der Urheber vielleicht garnicht daran denkt, dass sie der Prinzipal erfahre, nicht so schwer aufgefasst werden dürfen. Die Berufung wurde daher kostenpflichtig zurückgewiesen.

»Feinster Himbeersirup.« Vor der Strafkammer des Landgerichts in Münster i. W. stand jüngst der Likörfabrikant Havixbeck-Hartmann, angeklagt des Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz. Die Verhandlung endete mit der Verurteilung des Angeklagten zu Mk. 300 Geldstrafe. Die Anklage war erhoben auf Grund des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes. Die Anklage sieht die Kriterien dieses Paragraphen in der vom Angeklagten zugegebenen Thatsache, dass er Himbeersirup in den Handel gebracht hat, welcher, anstatt aus reinem Himbeersaft und Zucker hergestellt, noch andere Bestandteile enthielt. Nach den durch den Zeugen Küfer Schlüter bestätigten Angaben des Angeklagten wurde in der Havixbeck-Hartmannschen Likörfabrik der Himbeersirup aus folgenden Bestandteilen zusammengesetzt: Auf 100 Liter Himbeersaft kommen 350 Pfund Zucker, 7 Liter Stärkesirup, 12—13 Gramm Anilin und pro Oxhoft ein Esslöffel Salicyl. Der Angeklagte wurde darauf aufmerksam gemacht, dass er nicht wegen der Fälschung des Himbeersirups unter Anklage stehe, da man annehme, dass diese Zusätze nicht gesundheitsschädlich seien, sondern weil er diese Mischung mit dem Etikett »Feinster Himbeersirup von F. Havixbeck-Hartmann« versehen in den Handel gebracht habe. Himbeersirup dürfe nach den Vorschriften der Pharmakopöe nur aus 35 Teilen Himbeersaft und 65 Teilen Zucker bestehen, die mit Wasser zu 100 Teilen Sirup eingekocht werden müssen. Angeklagter berief sich darauf, dass in allen Geschäften seiner Branche das Verfahren angewendet werde, wegen dessen er angeklagt sei. Anilin werde dem Himbeersirup zugesetzt, weil das Publikum eine schöne rote Färbung verlange, das Salicyl diene dazu, die Mischung, die für lange Zeit gemacht werde, haltbarer zu machen, und der Stärkesirup diene dazu, das Auskristallisieren, das beim Verkochen mit reinem Zucker eintrete und die Ware unverkäuflich mache, zu verhindern. In diesen Angaben wurde der Angeklagte durch gutachtlich vernommene Fachgenossen Heinemann und Brüning sowie Agent Niemann aus Münster, auch durch den Gutachter für Likörfabrikation am Landgericht Berlin, L. Lebret, teilweise auch durch den Chemiker Professor Fresenius-Wiesbaden unterstützt. Auf einen wesentlich anderen Standpunkt stellten sich jedoch die gutachtlich vernommenen Chemiker Dr Loob-Düsseldorf, Dr. König und Dr. Koop-Münster und Dr. Baumann-Recklinghausen. Letzterer hat in Recklinghausen, Dorsten und Buer Proben des Havixbeck-Hartmannschen Himbeersirups entnommen und festgestellt, dass in demselben zwischen 10—15 Prozent Stärkesirup sich befanden, eine Masse, die, neben 31—35 Prozent Rohrzucker und 20—30 Prozent Wasser, 40—50 Prozent Dextrin enthält, ein bekannter Klebestoff Die Mengen der sonstigen vom Angeklagten zugegebenen fremden Bestandteile hat der Chemiker wegen der geringen Mengen nicht ermitteln können. Das Urteil der letztgenannten Chemiker geht übereinstimmend dahin, dass Manipulationen, wie die des Angeklagten, geeignet sind, den reellen Handel zu ruinieren, dass sie auf Täuschung des Publikums berechnet seien, und dieses in den Glauben versetzen, dass der schöner gefärbte und dickflüssigere Sirup der bessere sei. Der Fabrikant solch unreinen Sirups habe auch einen Vorteil von der Fälschung, da er an Himbeersaft und Zucker spare. Alle diese Gründe liessen nur den einen Schluss zu, dass die Manipulation des Angeklagten als Fälschung zu betrachten sei. Der Vertreter der Staatsanwaltschaft beantragte eine Geldstrafe von Mk. 1000. Seitens des Gerichtshofes wurde, wie schon eingangs besagt, auf Mk. 300 eventuell für je Mk. 15 einen Tag Gefängnis erkannt.

Weinfälschung. Landgericht München I. Wegen Betrugs hatte sich der vormalige Apotheker Oskar Friedreich vor der ersten Strafkammer obigen Gerichts zu verantworten. Der Angeklagte ist beschuldigt, Nahrungs- und Genussmittel künstlich hergestellt, beziehungsweise verfälscht und in den Handel gebracht zu haben. Die Manipulationen wurden nach der Anklage in den Jahren 1898 und 1899 ausgeführt. Der Angeklagte bezeichnete minderwertige Weine oder Kunstprodukte als Medizinalweine und zwar mit dem Namen und der Etikette: „Vin. hun. tokay., chemisch geprüft und von den Autoritäten medizinischer Wissenschaft als bewährtes Stärkungsmittel anerkannt". Ausserdem verkaufte Friedreich an eine grössere Anzahl von Kunden von ihm gefälschte Fabrikate unter Garantie als „Vino de bacco" und der Aufschrift: „Internationale Importcompagnie Monachia", desgleichen „Vermouth di Torino", roten Portwein, Ruster Fettausbruch, schwarzen Johannisbeerwein, Aepfel- und Birnmost, Obstchampagnermost und Himbeerbowle. Auch die letztgenannten, von dem Angeklagten als Naturmoste bezeichneten Getränke soll Friedreich mit Hilfe von Fruchtäther, Zuckerlösung und Weinsäure hergestellt und verkauft haben. Die Himbeerbowle war ebenfalls mit Weinsäure und starkem Wasserzusatz, Fruchtäther und Extraktivstoffen gefälscht. Um den Absatz seiner Weinfabrikate zu erhöhen, übergab Friedreich wiederholt grössere Partien von Himbeerbowle und Johannisbeerwein an den Auktionator Marchesetti, der diese Fabrikate versteigerte. Verschiedenen Kunden gegenüber äusserte sich Friedreich in Bezug auf die Billigkeit der Weine, er habe einen Bruder in Griechenland, der ihm diese Weine liefere. Für die Echtheit der von ihm verkauften Weine übernahm Friedreich seinen Kunden gegenüber volle Garantie. Im Dezember vorigen Jahres erhielt der Stadtmagistrat ein anonymes Schreiben, in dem Friedreich der Fälschung der von ihm verkauften Weine bezichtigt wurde, worauf auf Grund der Recherchen des Bezirks-Inspektors und des von dem als Sachverständigen geladenen Dr. Juckenack

abgegebenen Gutachtens die Untersuchung wegen Betrug und Vergehen gegen das Gesetz vom 20. April 1892 § 4 über den Handel mit Wein gegen **Friedreich** eingeleitet wurde. Die Verhandlung dauerte, da etwa 40 Zeugen vernommen werden mussten, bis Mitternacht und förderte zu Ungunsten des Angeklagten verschiedene Details zu Tage. Der Staatsanwalt geisselte mit Recht die unreelle Handlungsweise des Angeklagten und beantragte gegen ihn eine Geldstrafe von 1000 Mk. und eine Freiheitsstrafe. Der Verteidiger Dr. Grosch beantragte Freisprechung. Das Urteil lautete auf eine Geldstrafe von 300 Mk. eventuell 30 Tage Gefängnis und Tragung der Kosten. Der Urteilstenor wird innerhalb 14 Tagen in den „Münch. Neuest. Nachr." bekannt gegeben. Wie wir hören, hat der Angeklagte den Instanzenweg beschritten. (M. N. N.)

Aus Ulm: Das Erdgeschoss des bekannten Gasthauses Zum Strauss in der Hirschstrasse, in dem sich auch das Offizierskasino des Fussartilleriebataillons befindet, wurde in der letzten Zeit gänzlich umgebaut. Es enthält nun neben den Wirtschaftsräumen eine Filiale der Dresdener Chocoladefabrik von Hartwig & Vogel.

Aus Berlin: Die Pracht- und Prunkläden in der Friedrichstrasse, die in der That als die Sehenswürdigkeiten dieser ersten Verkehrsstrasse Berlins bezeichnet werden, sind seit einigen Tagen um ein hochmodernes Verkaufsmagazin bereichert worden. Es handelt sich um dasjenige der bekannten **Chocoladenfabrik Hartwig & Vogel** in Dresden, die ihr hiesiges Verkaufslokal Friedrichstrasse 178, zwischen Mohrenstrasse und Kronenstrasse, der gesteigerten Frequenz entsprechend, nicht nur bedeutend vergrössert, sondern auch, wie schon einleitend gesagt, hochmodern im Stile der Sezession dekoriert hat. Sowohl die Schaufenstereinrichtungen, wie auch das innere Arrangement dürfen mit vollem Fug und Recht als musterhaft bezeichnet werden.

Aus Wiesbaden: Während der Manöver werden Versuche mit einem neuen Kriegszwieback aus Eiern, Mehl, Milch, Zucker, Fleisch und Extrakt angestellt. Das erste Bataillon des Füsilierregiments No. 80 als Versuchstruppe, muss zu diesem Zwecke drei Tage biwakieren und erhält ausser dem Zwieback nur Kaffee.

Aus dem Handelsregister des Königlichen Amtsgerichts zu Königsberg i Pr. Am 3. September ist eingetragen: Im Handelsregister B. unter No. 75: Erste Russische Fruchtpasteten- und Karamellen-Fabrik »Adler«, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, mit dem Sitze in Königsberg i. Pr. — Gegenstand des Unternehmens ist die Herstellung von russischen Fruchtmarmeladen und diversen Karamellen und der Vertrieb dieser Fabrikate. Das Stammkapital beträgt 40 000 Mk. Geschäftsführer sind sämtliche Gesellschafter, gegenwärtig die Kaufleute Isaack Kaback und Oskar Hubrich, beide zu Königsberg i. Pr. Der Gesellschaftsvertrag ist am 28. und 29. August 1900 geschlossen. Die Zeitdauer der Gesellschaft ist vom Tage der Eintragung an auf 10 Jahre beschränkt. Jedem Geschäftsführer steht die selbständige Vertretung der Gesellschaft zu; jedoch ist zu Wechselunterschriften die Zeichnung beider Geschäftsführer erforderlich. — Die vom Gesetz vorgeschriebenen Bekanntmachungen der Gesellschaft sollen in der Königsberger Hartungschen Zeitung erfolgen.

Cacao-Export von Bahia. Wie sehr sich im Laufe der letzten Jahre, durch den zunehmenden Konsum begünstigt, die Ausfuhr von Cacao aus Bahia gehoben hat, zeigen folgende Ziffern. Es wurden von Bahia exportiert:

1893	80 116	Sack Cacao
1894	105 960	« «
1895	110 350	« «
1896	128 740	« «
1897	126 480	« «
1898	139 670	« «
1899	150 600	« «

Aus dem Jahresbericht einer sächsischen Chocoladenfabrik:

Rohcacao seufzt zum Teil noch immer unter dem Druck der Spekulation und besonders Lissabon thut sich hierin weiter unrühmlich hervor. Durch das portugiesische Gesetz, welches bestimmt, dass alle Kolonialerzeugnisse dieses Landes in Lissabon gehandelt werden müssen, ist es den Herren leicht gemacht, die Hand auf diese Ankünfte zu legen und damit zu verfahren, „wie sie wollen". Wenn nun auch die diesjährige Produktion der Insel St. Thomé die Höhe von 200 000 Zentnern erreichen wird, so sollte man es doch nicht für möglich halten, dass dieses Quantum imstande wäre, den Weltmarkt gewissermaassen zu beherrschen. Die Lissaboner Clique kostet den Cacaofabrikanten seit etwa drei Jahren viele Millionen.

Während des Berichtsjahres hat sich nun für Hochhaltung der Rohcacaopreise ein neuer, viel ernsterer Faktor gezeigt, denn es scheint zur Thatsache geworden zu sein, dass der Verbrauch der Fabrikate die Produktion von Rohcacao erreicht, vielleicht schon überschritten hat. Wir sagten, es sei dies ein viel ernsterer Faktor als die Manipulationen der Lissaboner und vielleicht auch Londoner und Hamburger Spekulanten, denn wenn diese den Markt für die Dauer doch nicht hoch zu halten vermocht hätten, kann der Mangel an Rohware zu gar keinem anderen Resultate als der Preishochhaltung führen.

Wenn nun gar noch kleine Ernten grosser Produktionsländer, wie z. B. Ecuador (Guayaquil), das vom 1. Januar bis Ende August 1900 nur

271 450 quintales gegen 391 515 qts.

in gleichem Zeitraum des Vorjahres geerntet hat, hinzukommen, so muss man die gegenwärtig hohen Preise eo ipso als normale anerkennen. Wenn trotzdem

Cacaopulver heute zu Preisen angeboten wird, die dem Vorjahr gegenüber in den billigsten Qualitäten 10—15 Prozent niedriger sind, so ersieht man daraus, dass die Bewertung der fertigen Fabrikate nicht mehr die Preise für Rohcacao zur Unterlage hat, sondern dass in der Branche eine ungesunde Richtung zur Herrschaft gekommen ist. Einen Teil der Schuld hieran trägt das Nebenpro-

dukt **„Cacaobutter“**. Je nachdem dasselbe in den anfangs jeden Monats zu Amsterdam und London stattfindenden Auktionen hoch oder niedrig verkauft wird, notiert man das Cacaopulver. Merkwürdig bleibt dabei aber die Thatsache, dass einige, anscheinend besonders fixe Fabrikanten, angeblich ganz aussergewöhnlich hohe Preise für ihre Butter erhalten, um durch diese Angabe ihre billigen Notierungen, zu welchen sogar Abschlüsse auf halbe, ja ganze Jahre gemacht werden, zu motivieren. Man bedenke, was das sagen will: die Cacaopulverpreise sollen sich nach denjenigen der Cacaobutter richten, diese letzte aber ändert ihre Notierung jeden Monat und schwankt so erheblich, dass sie z. B. im

Mai 1899 $70^3/_4$, im Dezember $94^1/_2$ Cents das $^1/_2$ Kilo

betrug, und da legt man die Cacaopulverpreise auf halbe, ja ganze Jahre fest!

Inwieweit ferner die Verwendung geringer und beschädigter Rohcacaobohnen als Preisdrücker in Frage kommt, vermögen wir nicht zu sagen, da uns dieses Gebiet fremd ist. Zu entschuldigen wäre es aber, wenn man sich, vor dem Kalkulationsbuch sitzend, bei dem Gedanken überraschte, es könnte von den lt. Mitteilung eines Fachblattes

im Jahre 1899 eingeführten 2 368 800 Kilo

ihrer Provenienz nach beschädigter Cacaos, mancher Zentner auch in Cacaopulver umgewandelt worden sein.

Chocolade. Dieser grosse Artikel hat im Berichtsjahre drei innere Feinde zu bekämpfen gehabt, nämlich die hohen Rohcacaopreise, die teure Cacaobutter und zuletzt auch noch die erhöhten Zuckerpreise.

Die Zuckererhöhung, welche an sich schon längere Zeit in Aussicht stand, hat durch ihren Umfang geradezu verblüfft und man fragt sich heute noch, wie es möglich ist, dass ein Artikel, der an das Ausland halb verschenkt wird, mit einem Male eine Verteuerung von beinahe 20 Prozent seines Wertes erfahren konnte! Vor dem Kartell klagten die Zuckerraffinerien sehr und jedenfalls berechtigt! wenn wir nur, so sagten sie, 10—20 Pfg. pro Zentner mehr bekämen, wir wären sehr zufrieden und jetzt? Jetzt hat sich eine Erhöhung von Mk. 4.— und mehr pro Zentner herausgestellt, das ist auf den Zentner billige Chocolade eine Verteuerung von ca. $2^1/_2$ Mk.!

Wie man so nach und nach erfährt, sind die armen Fabrikanten aber zu bedauern, sie sind völlig in den Händen der Agrarier und nicht mehr Herren im eigenen Hause. —

Dieser Vorgang wirft seinen tiefen Schatten den im nächsten Jahre beginnenden Verhandlungen über die neuen Handelsverträge voraus, es werden sich da zwischen Landwirtschaft und Industrie Kämpfe abspielen, dergleichen man bisher noch nicht gesehen hat, wie werden sie enden?

Wenn die vorher näher bezeichneten feindlichen Mächte auf einen so wie so schon geschwächten Artikel, wie die „Chocolade“ unstreitig ist, einwirken, so bedarf es keiner besonders schwunghaften Feder, um darzuthun, dass das Geschäft in Chocolade während des letzten Jahres wenig Freude machte.

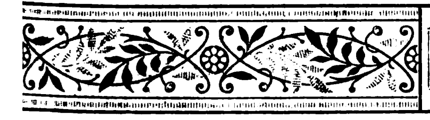
Wenn wir die vielen anderen Gründe, wie unbegreifliche Konkurrenz, Erhöhung fast aller, in einem Fabrikbetrieb notwendigen Materialien u. s. w. ausführen wollten, um zu beweisen, dass die heutigen Preise für billige Chocoladen durchaus unzureichend sind, so brauchten wir viel der bekannten Druckerschwärze und — änderten damit doch nichts!

Wie wir schon weiter oben anführten, sind in 1899

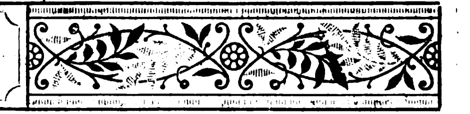
47 376 Zentner verdorbener Cacaobohnen

nach Deutschland gekommen und der Berichterstatter des betr. Fachblattes fügt hinzu: „die billigsten garantiert reinen Chocoladen werden aber meist aus verdorbenen Bohnen gemacht“.

Wir registrieren diese Anschauung und bemerken dazu, dass solche Möglichkeiten wie diese gar nicht aufkommen könnten, wenn die Einfuhr verdorbener Rohcacaos verboten und ein Gesetz geschaffen würde, das den Begriff „reine“ oder wie man lieber pomphaft sagt „garantiert reine“ Chocolade festlegt. Dann würden die billigen Notierungen für Chocoladen verschwinden!



Anzeigen.





Technischer und administrativer Director, Franzose, 38 Jahre, mit allen Zweigen der Chocoladen- und Cacao-Fabrikation durchaus vertraut, mit langjähriger Erfahrung, sucht, gestützt auf Prima-Referenzen, passendes Engagement als technischer und administrativer Leiter einer Chocoladen- und Cacao-Fabrik. **Offert. an die Expedition des Gordian.**
NB. Il parle le français, l'italien et l'allemand.

Britische Firma, mit grossem Umsatz in **Chocolade** u. **Confection** in Grossbritannien, sucht **Neuigkeiten** u. **Specialitäten** dieser Artikel gegen prompte Zahlung **zu kaufen.** Direkte Verschiffung. Beste Gelegenheit f. export. Fabrikant. Referenz. erwünscht u. gegeb. Off. sub **S. V. 903** an **Haasenstein & Vogler A. G., Berlin W. 8.**

Einige Waggons

Cacaoschalen

haben abzugeben und bitten Offerten der Kürze halber bestmögliches Gebot beizufügen.

Riquet & Co.
LEIPZIG-GAUTZSCH.

Centralblatt für die Zuckerindustrie.
(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)
Magdeburg.
Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.
Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

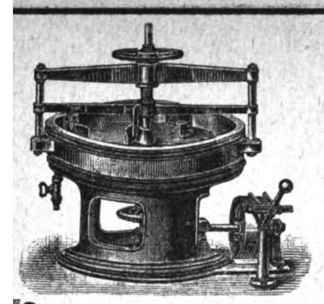


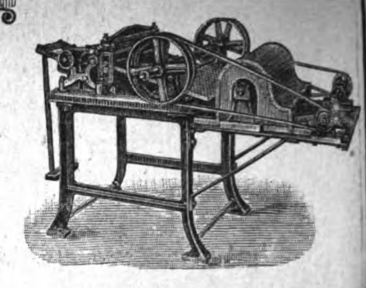
Verlag des Gordian, Hamburg.

In unserer Warenabteilung beschäftigen wir uns mit dem **Export** *deutscher Cacaobutter, bester Qualität, und mit dem* **Import** *afrikanischer Erdnüsse, sogen. Arachis-Mandeln.*

Den ausländischen Konsumenten deutscher Cacaobutter stehen jederzeit Muster zur Verfügung. In afrikanischen Erdnüssen lassen wir die Ware erst auf dem Kontinent schälen und importiren nur die für Nahrungsmittel am besten passenden Nüsse aus französisch Senegambien, die als die besten bevorzugten geltenden **Rufisque-Nüsse.** *Diese Ware kann, besonders in der Bäckerei, Konditorei und Lebkuchen-Industrie, recht gut als Ersatz für Mandeln und Nüsse genommen werden. Es ist dies dieselbe Frucht, die, in der Schale, bei den feinsten Diners in Hôtels und an den Tafeln der Kaiser und Könige als Dessert gereicht wird. Ihr Preis beträgt, im grossen bezogen, ein Fünftel des Mandelpreises. Muster stehen zu Diensten.*

Verlag des Gordian
in Hamburg.





Sämmtliche Maschinen

zur

Cacao-, Chocolade-

und

Zuckerwaarenfabrikation

liefern als Specialität:

Paul Franke & Co., Maschinenfabrik

Leipzig-Plagwitz.





Zwillings- und Drillingsmühlen. — Melangeure. — Walzenmühlen. — Entluftungsmaschinen. — Klopftische. — Kollergänge etc. — Staubzuckermühlen. — Fondanttabliermaschinen.

Dragéemaschinen.

Maschinen für feine Schweizerbonbons (Patent- und plastische Bonbons), sowie für gewöhnliche Caramelbonbons. — Boltjenmaschinen. — Spindel- und Excenterpressen. — Rockshackmaschinen. — Küchelmaschinen. — Ausstecher. — Wärm- und Kühltische etc.

Ganze maschinelle Einrichtungen.





CARMIN





in garantirter Reinheit,

sehr feurig und farbkräftig

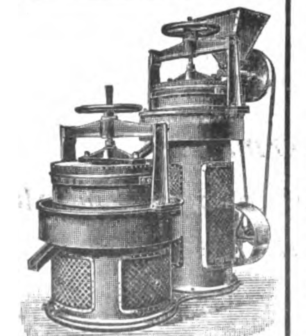
speciell geeignet für die Zwecke der Confiserie

liefert unter Fabrikpreisen

Albert Tschirpe

APOLDA (Thüringen), Teichgasse 7.





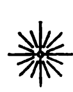
J. S. Petzholdt, Maschinenbauanstalt

Döhlen-Potschappel bei Dresden

liefert als Specialität:

Maschinen für Chocolade- und Zuckerwaarenfabrikation, eiserne Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare eiserne Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, zusammensetzbare eiserne Wärmplatten m. Wrasenheizung durch Gas- o. Petroleumgasapparate, Klopftische einfach u. dreifach, Mandelreibmaschinen 2 u. 3-walzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Dragéemaschinen, Cacaomühlen ein-, zwei- und dreifach etc., sowie Dampfkochereien, Einrichtung für Konservenfabriken, Dampf-Knet- und Mischmaschinen.

Sirocco

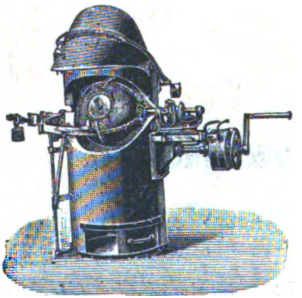


Neuester und bester Cacao-Schnellröstapparat.

Garantierte Röstdauer ca. 10 Minuten.

Tief eingreifende **Aufschliessung** der aromatischen Rohstoffe der Cacaobohne! Infolgedessen **beträchtliche Verfeinerung** des Wohlgeschmacks, **Absaugung** aller Röstdämpfe, sowie Staub und Unreinigkeiten während der Röstung, **Kühlung** mittelst Exhaustors binnen zwei Minuten. Vollständig rauchlos.

Selbstthätige Controll- und Meldevorrichtung.



Pat. Sicherheits-Röster

mit selbstthätiger Controll- und Meldevorrichtung.

Vorzüglicher Cacao-Röstapparat.

Vorzüge:

Meldet zuverlässig den Eintritt des gewünschten Röstgrades, unabhängig von der Aufmerksamkeit oder Sorgfalt der Bedienung, **sichert** selbstthätig stets gleiche Röstungen, genau im bestimmten Augenblick rollt die Kugel **selbst** vom Feuer.

Verkäufe durch

Fabrik für Pat. Sicherheits-Röster, G. W. Barth, Ludwigsburg,

und

Hermann Bauermeister, Maschinenfabrik und Mühlenbauanstalt, G. m. b. H., **Altona-Ottensen.**

1900. VI. Jahrgang. **No. 131.** Hamburg, 5. Oktober 1900.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

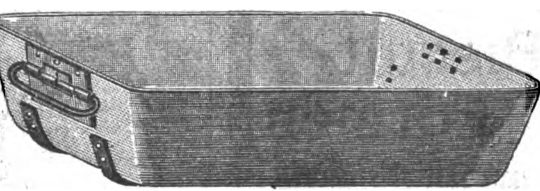




Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✷ Eiserner Bestand! ✷ Fast unverwüstlich!

Arbeitskästen



in 4 Grössen.

No. 1. 500 mm lang 320 mm breit 110 mm tief. No. 3. 600 mm lang 360 mm breit 110 mm tief.
No. 2. 550 „ „ 340 „ „ 110 „ „ No. 4. 650 „ „ 380 „ „ 110 „ „

Ferner **Walzen-Kästen** passend unter die Walzwerke.

No. 5. 700 mm lang 400 mm breit 180 mm tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., vormals Castanien & Comp.

Brackwede bei Bielefeld (Deutschland).

Inhalt dieser Nummer:

Nachweis von Traganth und Dextrin in Cacao und Chocoladen und annähernde Bestimmung des Dextrins durch Polarisation.*)

Von P. Welmans-Köln.

In Folge der, namentlich in letzter Zeit, stark in die Höhe gehenden Preise für Cacaobutter werden von Seiten illoyaler Fabrikanten allerlei Versuche gemacht, bei Chocoladen Cacaobutter zu sparen. Die Cacaobutter wird dabei nicht etwa durch ein anderes Fett ersetzt, sondern man bedient sich sogenannter Fettsparer, die den Zweck haben, das von Natur aus in den Cacaobohnen vorhandene Wasser, das bei der Fabrikation niemals ganz verdunstet, zu binden. Eine normale Chocolade enthält etwa 0,5—1,5 Prozent, selten bis 2 Prozent Feuchtigkeit. Mit Leichtigkeit lassen sich allerlei Substanzen, wie Arzneimittel oder konzentrierte Nährstoffe, in trockener Form den Chocoladen einverleiben. Sind die betreffenden Medikamente u. s. w. aber wässerige Flüssigkeiten, so verliert die Chocolade ihre bindende Kraft und zerfällt zu Pulver. In vorgewärmten Maschinen oder durch Selbsterhitzung bei längerem Laufen derselben dunstet allmählich das Wasser ab und es tritt wieder Bindung ein. Je weniger Wasser eine Chocolade enthält, um so schöner und glänzender ist ihr Aussehen, während im entgegengesetzten Falle die Tafeln eine matte Oberfläche zeigen und namentlich bei warmer Lagerung leicht zerfallen. Bei zuckerreichen Chocoladen oder solchen, welche grössere Mengen der oben gekennzeichneten Stoffe enthalten, ist selbstredend ein Zusatz von Cacaobutter erforderlich. Derselbe wird in dem Maasse geringer, wie der Wassergehalt abnimmt. Um nun durch langes Laufenlassen in den Melangeuren nicht zuviel Zeit zu verlieren, scheint man auf den Gedanken gekommen zu sein, die Feuchtigkeit in der Chocolade selbst durch Zusatz wasseranziehender Substanzen abzubinden, um so indirekt Fett zu ersparen.

Als Körper, die diesen Zweck eventuell erfüllen können, sind Leim (Gelatine), Traganth und Dextrin anzusehen, denen zugleich auch noch die Eigenschaft zukommt, gekochte Chocolade vollmundiger zu machen. Alle drei haben aber auch die unangenehme Eigenschaft, einen faden oder, wie Dextrin, einen spezifischen Geschmack zu zeigen, der dann wieder durch Zusatz von Gewürzen verdeckt werden muss.

*) Zeitschrift für öffentliche Chemie.

Der weitere Zweck der Fälschung ist natürlich auch noch der, nicht nur die im Cacao ursprünglich vorhandene Feuchtigkeit zu binden, sondern auch noch weitere Wasserzusätze zu verdecken.

Es ist daher bei der Untersuchung von Chocoladen dringend geboten, der Bestimmung der Feuchtigkeit ein grösseres Interesse als bisher zuzuwenden. Ist der Wassergehalt, bei normalem Aussehen der Chocolade, zu hoch gefunden worden, so ist der Verdacht eines Leim- (Gelatine-) Zusatzes naheliegend, und gewährt alsdann eine Eiweissbestimmung den nächsten Anhalt, ob wirklich Leim bei der Herstellung verwendet wurde. Der Eiweissgehalt der Cacaobohnen ist, wie der Fettgehalt, ziemlich konstant und beträgt 15 bis 16 Prozent der Bohnen oder 30—33⅓ Prozent der fettfreien Trockensubstanz. Ist dieser Prozentsatz, bei hohem Wassergehalt, überschritten, so ist damit indirekt der Beweis erbracht, dass es sich um Leimzusatz handelt, vorausgesetzt, dass nicht eines der vielen in letzter Zeit aufgetauchten Nährpräparate vorliegt, die aber meist schon durch ihren Namen als solche gekennzeichnet sind. Ferner giebt das Verfahren von P. Onfroy*) darüber Aufschluss, nach welchem 5 Gramm Chocolade mit 50 ccm siedendem Wasser angerührt und mit 5 ccm einer zehnprozentigen Bleizuckerlösung versetzt werden. Im Filtrat giebt konzentrierte Pikrinsäurelösung, bei Gegenwart von Gelatine, einen gelben Niederschlag.

Die Verwendung von Traganth in grösseren Mengen als pulvis subtiliss., — und nur um solches kann es sich handeln — dürfte sich infolge des hohen Preises von selbst verbieten. Naturelle Ware, feinst pulverisiert kostet nämlich pro Kilo 5 Mk., Traganth. alba. pulv. subt. pro Kilo 7 Mk.

Der Nachweis des Traganth ist sehr schwierig, besonders da der Zusatz desselben im Maximum nur 2 Prozent betragen dürfte, und ein Theil der Stärkekörner des Traganth in Form und Grösse denen des Cacao ausserordentlich ähnlich ist, während andere wieder die Grösse der Cerealienstärkekörner erreichen, ausserdem sind spezifische Reaktionen des Traganth, die bei einer Vermischung mit Cacao anwendbar wären, bis jetzt nicht bekannt.

Eine derartige Reaktion dürfte nach meinen Beobachtungen folgende sein:

Verreibt man 0,5 Traganth anhaltend (etwa zwei Minuten) und kräftig mit 10 ccm verdünnter Schwefelsäure (1 Teil H_2SO_4 + 3 Teile Wasser) und setzt dann 1—2 Tropfen Jodjodkaliumlösung zu, so färbt sich die ganze Gallerte beim Umrühren sofort tief indigoblau. Bei mikroskopischer Besichtigung erscheinen jetzt nicht nur die vorhandenen Stärkekörner, sondern auch ein Teil der grossen Zellen des Traganth, die in ihrer Form und Grösse den grossen Kartoffelstärke-

*) Nachweis der Gelatine in der Chocolade, Journ. Pharm. Chim. 1898, 8 (7—9) Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel 1899, Heft 3, Seite 288.

Soweit der Herr Einsender.

Wenn wir die heutigen Verhältnisse in allen Zweigen der Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie recht scharf beobachten, so müssen wir gestehen, dass wir in der Ausbildung und Weiterbildung der schaffenden Arbeitskraft recht notwendig eine Portion Systematik und Fachwissenschaft gebrauchen könnten. Denn das eine, dass an wirklich tüchtigen Kräften in fast allen Abteilungen unserer Industrie grosser Mangel herrscht, wird seit Jahren überall gefühlt und ausgesprochen. Von der Karamelküche angefangen bis hinauf in den Modelliersaal, kann man in Deutschland nach allerersten Kräften suchen; glücklich der Fabrikant, der in allen seinen Abteilungen erste Kräfte, Berufskünstler hat. Gehilfen und Arbeitskräfte sind genug zu haben, aber wie fällt oft die Leistung aus, wenn im Vertrauen auf tönende Empfehlungen neue Kräfte aufgenommen worden sind?

Jeder Tagarbeiter, der ein Jahr oder zwei, Zucker und Cacaomasse im Melangeur gemischt und auf den Walzen gerieben hat, nennt sich Chocolatier, pocht auf ein Buch voll von »Rezepten« und glaubt jedes Examen bestehen und jeden Posten ausfüllen zu können.

Natürlich, wenn er in einer Fabrik steht, die nicht weiter strebt, so mag er seinen Platz ausfüllen. Wenn aber verlangt wird, dass er bei seiner Arbeit auch nachdenken muss, dann versagt er. Welche Fehler, ja geradezu welche Dummheiten bei der Fabrikation von entöltem Cacao begangen werden, davon kann der Gordian ein recht schwermütiges Lied singen. Aus solcher Unkenntnis dessen, was eigentlich mit dem Rohstoff angefangen werden muss, wenn das und das Fabrikat daraus werden soll, werden dann die hohen Abgaben geboren, die reisende Geheimkünstler z. B. Herr Dr. Piper aus Rotterdam, in unserer Industrie einziehen. Tausend Mark für ein Rezept ist der Satz, und sie werden oft willig bezahlt, fühlt sich doch mancher Fabrikant auf seinem Boden unsicher und glaubt er doch nur zu leicht an Autoritäten!

Dem könnte durch Errichtung einer Lehrfabrik, einer Fachschule für die Chocoladen-, Cacao- und Zuckerwaren-Industrie abgeholfen werden. In einer solchen Fachschule wäre die Zeit zum Experimentieren und die Gelegenheit zur gründlichen Erlernung der fachtechnischen Kenntnisse gegeben.

Vielleicht hören wir demnächst von dem Herrn Einsender, wie er sich die Organisation einer solchen Anstalt denkt, ob sie als Privatunternehmen gegründet werden oder ob sie eine genossenschaftliche Grundlage haben müsste. Und ob sie rein deutsch und aus deutschen Mitteln unterhalten werden soll oder ob auch das Ausland Zutritt erhält. Sollen ausländische Fabrikanten auch gegen Honorarzahlung in der Anstalt arbeiten oder an sie Arbeiter entsenden können und ausgebildete Kräfte erhalten? Soll es also eine internationale Lehrfabrik werden?

Wenn das letztere beabsichtigt wird, dann könnten wir schon heute sagen: Die Beteiligung von Fabrikanten aller Länder wird eine grosse sein.

Wir hoffen, näheres hierzu zu hören und sagen zu können.

Bericht der Leipziger Handelskammer.

Die Leipziger Handelskammer berichtet in ihrem Jahresbericht für 1900 über Thee, Cacao, Chocoladen, Gewürze wie folgt:

Thee. Auf den Theehandel übten die chinesischen Wirren insofern keinen dauernd nachteiligen Einfluss aus, als sich die Wirren erst entwickelten, als das Haupteinkaufsgeschäft in Thee bereits erledigt war. Insbesondere nahmen die An- und Verkäufe von Souchong und Pecco-Thee ihren glatten Verlauf, da sich im südlichen (Foochow) Distrikte die Bewegung nicht entfalten konnte. Auch die Frachten auf den chinesischen Flusswegen haben sich nicht wesentlich erhöht. Dennoch aber ist für den Thee-Import von grosser Wichtigkeit, dass die chinesischen Wirren bald ein Ende erreichen, da in einigen Monaten im nördlichen (Hankow) Distrikte die neue Ernte beginnt, die stark beeinträchtigt werden würde, wenn die Boxer die Theedistrikte weiter unsicher machen würden.

Die Thee-Ernte war sehr gut und zwar in fast allen Sorten nördlicher und südlicher Herkunft. Nur die billigen Sorten fehlten sehr und wurden infolgedessen 25 Prozent höher bezahlt als vor zwei Jahren. Die Teuerung dieser geringen Sorten kam daher, dass die Chinesen die dritte Pflückung der Wirren wegen stark eindämmten, während die vierte Pflückung ganz unterbleiben musste, was übrigens den Vorteil hat, dass sich dadurch die Theesträucher mehr kräftigen können und im Frühjahr 1901 qualitativ und quantitativ eine bessere erste Pflückung geben werden.

In Indien, Ceylon und Java war die Ernte ebenfalls sehr gross, besonders in billigen Sorten, sodass die Preise dieser viel kräftigeren Sorten denjenigen der chinesischen ungefähr gleichstanden, d. h. dem Werte nach um etwa 20 Prozent zu niedrig waren.

Die ostindischen Produktionsländer sind beinahe im stande, den ganzen Weltbedarf zu decken.

Im grossen und ganzen bewirkte der kalte Winter 1899/1900 einen guten Theeverbrauch, sodass die Lager der Detaillisten gut geräumt waren und das Herbstgeschäft stark von statten gehen konnte.

Cacao. Das Berichtsjahr brachte im Rohcacaomarkt wenig Ueberraschungen; die Preise waren grossen Preisschwankungen nicht unterworfen und blieben hoch. Die Ernte in Guayaquil erlitt eine grosse Einbusse, denn es wurden bis 1. Dezember 1900 nur 315 450 Quintales gegen 473 848 im gleichen Zeitraume des Vorjahres und 384 119 Quintales im Jahre 1898 geerntet. Dagegen waren erheblich grösser die Ernten in Trinidad und anderen westindischen Gebieten, besonders aber in Bahia, welches vom 1. Januar bis mit Oktober 1898 93 787 Sack, in dem gleichen Zeitraum 1899 127 808 Sack und im gleichen Zeitraume 1900 166 641 Sack auf den Markt brachte, während die Insel San Thomé im Jahre 1898 141 773 Sack, im Jahre 1899 180 703 Sack und im Jahre 1900 179 455 Sack vom 1. Januar bis mit Oktober lieferte. Die Thomé- und Bahia-Säcke enthalten netto 60 Kilo. Trotz dieser grossen Ernten konnte es nicht zu wesentlichen Preisermässigungen kommen.

Der Absatz des Cacaopulvers war recht befriedigend und nahm erheblich zu, sodass teilweise die maschinellen Einrichtungen erweitert werden mussten. Die Verkaufspreise waren im grossen und ganzen stabil. Die Kalkulation für das Cacaopulver war weniger schwierig, weil die Preise für Cacaobutter, die sich auf einer hohen Preisbasis fast bis zum Schluss des Jahres hielten, keinen grossen Schwankungen unterworfen waren. Nach wie vor wird über das Missverhältniss in den Preisen für Cacaobutter und Cacaopulver geklagt, namentlich in den billigeren Sorten, die am meisten gekauft werden.

Chocolade. Für die Chocolade-Fabrikation haben sich die Verhältnisse im Berichtsjahre nicht gebessert, da die gedrückten Preise anhielten. Besonders hart wurde die Branche von der Zuckerpreis-Erhöhung betroffen; denn der Preis für die meist verwendete Zuckersorte hat sich von 22—23 Mk. auf 27—28 Mk. für 50 Kilo erhöht, während es nicht möglich war, für die billigen Chocolade-Sorten einen dementsprechend höheren Preis zu erzielen. Auch das Geschäft in besseren Chocolade-Sorten war ruhig. Die Konkurrenz des Auslandes, besonders der Schweiz, wird in Deutschland nach wie vor hart empfunden. Da die Konsumenten viel eher geneigt sind, die ausländischen Fabrikate, sowohl Cacaopulver als auch Chocolade, teurer zu bezahlen als die deutschen, bleibt den deutschen Fabrikanten nur übrig, billige Ware zu liefern, während das Ausland den Nutzen hat. Deshalb wird eine entsprechende Zollerhöhung auf Chocolade und Cacao gewünscht.

Gewürze. Der Geschäftsgang in der Gewürzmüllerei war das ganze Jahr hindurch recht lebhaft, unterstützt durch die feste Tendenz, die analog dem Vorjahre auch im Berichtsjahre für die meisten Artikel der Branche fast durchweg obwaltete. Pfeffer, dessen Vorräte klein waren, zeigte bei schwachen Zufuhren steigende Tendenz. Der Gewinn wurde durch hohe Löhne, hohe Preise für Materialien — in letzter Zeit trat hierin allerdings wiederum ein Preisrückgang ein — sowie durch Preisschleuderei sehr geschmälert. Diese nahm sogar solchen Umfang an, dass es für den Fachmann unbegreiflich wurde, wie sich die Konkurrenz bei reeller Bedienung zu ihren Verkaufspreisen einen Nutzen herausrechnen konnte. Den Bemühungen einer hiesigen Firma war es zu verdanken, dass mit Hilfe erster Nahrungsmittelchemiker eine ins grosse betriebene Gewürzfälscherei aufgedeckt wurde. Es ist zu hoffen, dass das Aufdecken dieses Geschäftsgebahrens, vereint mit der schärferen Kontrolle der aufmerksam gemachten Nahrungsmittelchemiker, die Branche wieder in solidere, gesunde Bahnen bringen wird. Auch im Berichtsjahre musste während der Herbstmonate zur Bewältigung der einlaufenden Aufträge mit Ueberstunden gearbeitet werden.

Vanille zeigte wenige Veränderungen im Preise. Erfreulich ist die Thatsache, dass die Zufuhren von Vanille aus den deutsch-ostafrikanischen Kolonien jetzt eine der Réunion- und Seychellen-Vanillen gleiche Qualität zeigen.

* * *

Zu dem Abschnitt »Chocolade« möchten wir doch ein paar Worte sagen, obgleich wir gerade erst in der letzten Nummer des Gordian auf Seite 2646 dasselbe gesagt haben:

Es ist **nicht** richtig, dass man, ohne in eine genaue und objektive Prüfung der thatsächlichen Verhältnisse eingegangen zu sein, das konsumierende deutsche Publikum beschuldigt, es habe eine unbegründete Vorliebe für ausländische Fabrikate. Wir haben beobachtet, dass diese Vorliebe thatsächlich heute nur noch dort sichtbar und merkbar zu Tage tritt, wo sie begründet ist! So z. B. halten wir die Vorliebe für die meisten im deutschen Markte befindlichen

schweizer Chocoladen für berechtigt; wir halten aber die Vorliebe z. B. für Menier-Chocoladen für unberechtigt. Neidlos müssen wir anerkennen, dass uns die schweizer Fabriken in den letzten Jahren in der Verfeinerung der Chocoladequalitäten vorausgeeilt sind. Wollten wir das nicht anerkennen und wollten wir das hier im Gordian nicht freimütig zugestehen, so würden wir uns unehrlich betragen; diese Unehrlichkeit würde die Einfuhrstatistik schlagen, die uns zeigt, dass im Jahre 1900 233 200 Kilo Chocoladen aus der Schweiz nach Deutschland gekommen sind, gegenüber 67 800 Kilo im Jahre 1896.

Wäre diese Steigerung lediglich auf eine unbegründete Vorliebe der deutschen Konsumenten für ausländische Fabrikate zurückzuführen, warum denn hat Menier das deutsche Feld räumen müssen? Menier ist doch auch Ausländer! Und Frankreich hatte solange doch ein altgefestigtes Renommee für feine Chocoladen in der ganzen Welt. Man gehe doch, wie wir es öfter thun, in die besseren Detailgeschäfte und frage die Geschäftsinhaber, welche Chocoladen von den Konsumenten am meisten gefordert werden. Man wird dann hören, dass viele Geschäfte ohne schweizer Chocoladen garnicht mehr auskommen können.

Wir sagen und raten also den deutschen Fabrikanten, die Ursachen der zunehmenden Einfuhr recht objektiv und recht genau zu untersuchen, sonst bekommen wir ein falsches Bild von den laufenden Verhältnissen; dann aber auch würden falsche Mittel zur Aenderung angewandt. Helfen kann nur eins: Es müssen die hereinkommenden Qualitäten genau studiert werden, und die deutschen, die dagegen konkurrieren sollen, dürfen wohl besser, **aber nicht geringer und nicht billiger sein.**

Konsulats-Berichte und Winke.

Fortsetzung.

Die folgenden Berichte sind direkt an den Gordian infolge eines von uns ausgesandten Fragebogens erstattet worden. Siehe darüber Gordian Nr. 136 Seite 2506.

Es berichtet das Kaiserlich Deutsche Konsulat für **Uruguay** wie folgt:

Auf die gefällige Eingabe vom 19. Dezember v. Js. erwidere ich ergebenst folgendes:

Zweifellos werden Cacaobohnen und Cacaobutter, wenn auch zu sehr geringen Mengen, in Uruguay eingeführt. Nur ist diese Einfuhr zahlenmässig nicht nachzuweisen. Die amtliche Statistik giebt die Einfuhr von »Cacao«, zu dem ausser dem gemahlenen Erzeugnis wahrscheinlich auch die Bohnen gezählt werden,

für 1896 auf 24237 Kilo zu 9898 Pesos
» 1897 » 23372 » » 9630 »
» 1898 » 42226 » » 17343 »

an. Die Einfuhr von Chocolade ist amtlich

für 1896 auf 77524 Kilo zu 46571 Pesos
» 1897 » 62469 » » 37481 »
» 1898 » 80579 » » 48347 »

angegeben und an Zuckerwaren (confites) sind gleichfalls nach amtlichen Quellen

im Jahre 1897 10092 Kilo für 7206 Pesos
» » 1898 6620 » » 5156 »

eingeführt worden. Eine Ausfuhr der gedachten Warenklassen findet nicht statt.

Cacaobohnen zahlen nach dem Gesetz vom 18. Januar 1889 (vgl. Hand.-Arch. I 1889, S. 314) für das Kilo brutto einen spezifischen Zoll von 0,12 Pesos und Cacaomehl einschliesslich der Verpackung für dasselbe Gewicht 0,16 Pesos. Nach demselben Gesetz bezahlt Chocolade in Stücken oder Packeten einschliesslich der Verpackung für das Kilo 0,30 Pesos, endlich kandierte Früchte, Konfitüren und Bonbons einschliesslich der Verpackung 0,40 Pesos für das Kilo.

Ausserdem bezahlen sämtliche genannte Warenklassen nach dem Gesetz vom 4. Oktober 1890 (s. Hand.-Arch. I 1890, S. 751, Artikel 1) einen Zollzuschlag von 5 Prozent und nach dem Gesetz vom 7. November 1899 (s. Hand.-Arch. I 1900, S. 147) einen solchen von 3 Prozent vom Werte. Dieser beträgt nach dem gegenwärtig in Geltung befindlichen Tarif für das Kilo

für Cacaomehl 0,50 Pesos
» Cacaobohnen 0,40 »
» Chocolade in Stücken 0,60 »
» Konfitüren u. s. w. 0,80 »

Insoweit sie in Vorstehendem nicht einbegriffen sind, zahlen nach dem Gesetz vom 5. Januar 1888 (s. Hand.-Arch. 1888 I, S. 263) Chocolade — insbesondere gemahlene — und Konfitüren 44 Prozent vom Werte, der einschliesslich der Verpackung bei der ersteren Warengattung mit 0,70 Pesos und bei der zweiten mit 0,60 Pesos für das Kilo angesetzt ist — s. tarifas de importacion y exportacion para el año 1896 — Montevideo. tipografia de la escuela nacional de artes y oficios —; hierzu treten dann noch die vorerwähnten Zuschläge von 5 und 3 Prozent. Cacaobutter bezahlt als Droge nach Art. 1° des Gesetzes vom 5. Januar 1888 (s. o. 48 Prozent von dem auf 1,20 Pesos für das Kilo angesetzten Werte; auch hierzu treten die schon erwähnten Zuschläge von 5 und 3 Prozent.

Es bestehen die nachbenannten Chocoladefabriken in Montevideo von

Pedro Compte, Ciudadela 123,
Martorell, Alzaibar 32,
L. Pietzer, Sierra 192,
José Illa Font, Mendez Nuñez 2
B. Rizzardini, Avenida Rondeau 39,
Mariposa, Camino Goes.

Die Vertretung deutscher Häuser würde vielleicht die hiesige Firma R. Westerich übernehmen.

Ich stelle anheim, die Fachschrift Gordian dem Kaiserlichen Konsulate oder dem deutschen Klub (Club aleman — calle Sarandi) einzusenden.

1 Peso = 4,35 Mk.

Das Kaiserlich Deutsche Konsulat in **Singapore** berichtet:

Auf Ihre Anfrage vom 19. Dezember 1900 erwidere ich Ihnen Folgendes ergebenst.

a. Nach der amtlichen Statistik für 1899 (der letzten, die vollständig vorliegt) betrug die Einfuhr von Chocolade und Cacao 3623 Pikuls = 2192 dz zum Werte von $ 147 874 = ungefähr 296 000 Mk.

Davon kamen aus:

Java	2320 Pikuls zu	$ 95966
Celebes	655 » »	» 27402
andere Inseln des indischen Archipels	230 » »	» 8942
Ceylon	252 » »	» 10584
Sulu-Inseln	166 » »	» 4980

Genauere Angaben sind nicht zu erhalten. Es handelt sich bei dieser Einfuhr wohl hauptsächlich um Cacaobohnen; Cacaobutter scheint überhaupt nicht importiert zu werden. Chocoladen und Zuckerwaren werden in der Statistik wohl unter Confectionery und Oilman's Stores aufgeführt sein.

Confectionery ist im ganzen für $ 53 566 eingeführt; davon kam für $ 44 647 aus England, für $ 5299 aus Hongkong, für $ 1750 aus Deutschland, für $ 815 aus Frankreich. Da im ganzen nur für $ 14 307 exportiert worden ist, so dürfte der Konsum sich auf annähernd $ 40 000 belaufen.

Oilman's Stores, die alle möglichen sogenannten Materialwaren einschliessen, sind im ganzen für $ 537 544 eingeführt worden; darunter für $ 330 000 aus England, für $ 41 000 aus Deutschland. Es lohnt sich nicht, auf diese Zahlen näher einzugehen, da kein Anhalt dafür geboten ist, wieviel davon etwa auf Cacaofabrikate, Chocolade oder Zuckerwaren entfallen müsste.

Die Ausfuhr von Chocolade und Cacao belief sich 1899 auf 3878,50 Pikuls = 2356,50 dz zu $ 162 891 (etwa 325 000 Mk.).

Dass die Zahl der Ausfuhr grösser als die der Einfuhr ist, kann entweder auf ungenauer Angabe an das Import- und Exportamt (wahrscheinlich zu geringer Angabe des Imports) oder darauf beruhen, dass ein Teil der im Vorjahr eingeführten Waren erst im Berichtsjahr ausgeführt worden ist. In Singapore giebt es keine Cacaopflanzung.

Der grösste Teil der Ausfuhr (3143 Pikuls) ging nach den Philippinen, ein beträchtlicher Teil (631 Pikuls) nach Hongkong, der Rest nach Java, Suluinseln u. s. w., 8 Pikuls für $ 179 nach England.

b. Zölle giebt es hier überhaupt nicht, weder für Einfuhr noch für Ausfuhr.

c. Es giebt hier keine Cacao- und Chocoladen-Fabriken.

d. Ich übersende Ihnen beifolgend ein Verzeichnis hiesiger Import- und Exportfirmen und ihrer Vertretungen in Europa und stelle Ihnen ergebenst anheim, sich behufs Anknüpfungen von Geschäftsbeziehungen mit einer der letzteren in Verbindung zu setzen.

Das Kaiserlich Deutsche General-Konsulat für **Japan** berichtet:

Nach den von mir eingezogenen Erkundigungen werden Cacaobohnen und Cacaobutter überhaupt nicht nach Japan eingeführt. Die Einfuhr von Cacao, Chocolade und Zuckerwaren ist so unbedeutend, dass sie in der japanischen Einfuhrstatistik nicht besonders aufgeführt wird. Es ist daher nicht möglich, die Einfuhrziffern für diese Artikel anzugeben. Als Konsumenten kommen dafür fast nur die 5—6000 in Japan lebenden Europäer in Betracht, bei den Japanern haben diese Artikel nur sehr wenig Eingang gefunden.

Wie klein der hiesige Bedarf ist, erhellt daraus, dass vor kurzem, als eine grössere Cacao-Bestellung für die deutschen Truppen in China hier einging, in Yokohama und Tokio nur mit Mühe 1000 Kilo Cacao aufgebracht werden konnten, und dass der Preis infolge der ungewohnten Nachfrage bedeutend stieg.

Eine Ausfuhr aus Japan findet in den von Ihnen aufgeführten Artikeln überhaupt nicht statt.

An Einfuhrzoll haben Cacao und Chocolade 15 Prozent, Zuckerwaren 25 Prozent vom Werte zu zahlen.

Cacao- und Chocoladefabriken giebt es in Japan nicht.

Die hiesigen Firmen Langfeldt & Co., Ltd., und Peyre frères, mit denen Deutsch korrespondiert werden kann, dürften eventuell bereit sein, die Vertretungen deutscher Chocolade- u. s. w. Fabriken zu übernehmen, doch dürfte nach dem Gesagten kaum ein lebhaftes Geschäft nach Japan zu erwarten sein.

Ich erkläre mich zum Schluss gern bereit, Ihre Fachschrift Gordian in der Konsulats-

kanzlei ausliegen zu lassen, doch vermag ich mir hiervon zu meinem Bedauern keinerlei Förderung Ihrer Interessen zu versprechen.

Das Kaiserlich Deutsche General-Konsulat in **Konstantinopel** berichtet:

Auf die Anfrage vom 19. Dezember vorigen Jahres erwidere ich Ihnen ergebenst, dass es mir trotz eingehender Ermittelungsversuche zu meinem Bedauern nicht gelungen ist, das erforderliche Material zu beschaffen, um die von Ihnen gestellten Fragen über den Umfang des Konsums und des Handels mit Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren in der Türkei zu beantworten.

Die amtliche Statistik über Einfuhr und Ausfuhr wird hier erst vier Jahre nach Ablauf des jedesmaligen Berichtsjahres fertiggestellt und veröffentlicht, so dass es für die von Ihnen bezeichneten Zeitabschnitte noch an jeder Zusammenstellung fehlt. In der zuletzt veröffentlichten, also einen um vier Jahre zurückliegenden Zeitabschnitt umfassenden Statistik sind Cacao und Chocolade unter den eingeführten Waren überhaupt nicht aufgeführt. Damit stimmt überein, dass nach der mir unter der Hand erteilten Auskunft der die betreffende Statistik bearbeitenden Behörde die Einfuhr der bezeichneten Artikel nur sehr unbedeutend ist.

Von den hiesigen in Betracht kommenden Firmen hat keine sich bereit finden lassen, die Vertretung deutscher Cacao-, Chocoladen- und Zuckerfabriken zu übernehmen. Man hat vielmehr darauf hingewiesen, dass das deutsche Fabrikat wegen seiner höheren Preise hier neben den billigeren Erzeugnissen Italiens nicht konkurrenzfähig sein würde.

Das Kaiserlich Deutsche General-Konsulat für **Australien** meldet:

In Beantwortung Ihres Schreibens vom 19. Dezember v. Js. teile ich Ihnen mit, dass eine Ausfuhr der genannten Artikel nach den anderen Kolonien resp. nach fremden Ländern nicht existiert.

Betreffend die Einfuhr dieser Waren kann eine Statistik für Cacaobohnen und Cacaobutter nicht gegeben werden; Cacaofabrikate und Chocoladen sind in der statistischen Aufstellung der Kolonie unter Cacaopräparate zusammengefasst und betragen in £ Sterling:

Für das Jahr	1897	1898	1899
	£ 49038	61730	79129
roher Cacao dagegen:	£ 2432	3012	3872

Die Aufstellung für die Einfuhr von Zuckerwaren stellt sich wie folgt:

Für das Jahr	1897	1898	1899
	£ 23022	28074	32020.

Die Einfuhr für Cacao und Chocolade ist zollfrei; dagegen steht auf Zuckerwaren ein Zoll von 1 d pr. £.

Als Cacao- und Chocoladefabriken benenne ich Ihnen die folgenden:
Abel & Co., 458—468 Kingstreet, Newtown.
Ennever & Appleton, 156—160 Bay Str.
James Stedman Ltd., 145 Clarence Str.
Carl Stratman, 161 Pitt-Street.

Firmen, die sich mit der Vertretung dieser Artikel für deutsche Firmen befassen würden, können diesseits nicht benannt werden.

Das Kaiserlich Deutsche Konsulat in **Philadelphia** meldet:

Die Amtsbezirke der Kaiserlichen Konsulate in den Vereinigten Staaten stellen keine abgegrenzten Produktions- oder Konsumtionsbezirke dar. Für alle diese Amtsbezirke gelten dieselben Zölle. Eine Uebersetzung des gegenwärtigen Zolltarifs der Vereinigten Staaten ist im Deutschen Handelsarchiv für 1897 gegeben. Diese Publikation werden Sie voraussichtlich auf dem Bureau der dortigen Handelskammer finden.

Ebendaselbst dürften Sie die amtliche Handelsstatistik der Vereinigten Staaten vorfinden. In derselben sind Ein- und Ausfuhr ausser nach Herkunfts- und Bestimmungsländern auch nach den Zollbezirken bezw. Zollämtern angegeben, durch welche die eingeführten Waren in den freien Verkehr gebracht, die ausgeführten Waren für die Ausfuhr deklariert worden sind. Bei Artikeln wie Cacao und Chocolade lassen sich aus dieser letztern Art von Angaben höchstens gewisse Schlüsse auf die Schifffahrt und den Grosshandel der Seehäfen ziehen, aber nicht auf Konsum und Industrie. Der Cacao, der im Staate Pennsylvanien verarbeitet wird, mag z. B. beim Zollamt in New-York oder in Boston zur Verzollung gekommen, und daher in den Mengen mitenthalten sein, welche in der Handelsstatistik als Einfuhr durch die letzteren Zollämter angegeben sind, während der als Einfuhr durch das Zollamt in Philadelphia angegebene Cacao vielleicht in New-York oder in Boston oder in Chicago oder sonstwo zur Verarbeitung gelangt.

Die Fabrikation von Cacao, Chocolade und Zuckerwaren ist meist in denselben Betrieben vereinigt; in welchem Verhältnis zu einander vermag ich nicht festzustellen. Auch wüsste ich wirklich nicht, welches Interesse die deutsche Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren - Industrie daran haben könnte, die Adressen aller Fabriken dieser Industrie in den Vereinigten Staaten kennen zu lernen.

Firmen, welche Vertretungen für deutsche

Firmen der gedachten Industrie hier übernehmen würden, sind mir nicht bekannt. Die grösste deutsche Fabrik der Branche hat, wie Ihnen bekannt sein dürfte, eine Verkaufsniederlassung in New-York.

Das Kaiserlich Deutsche Konsulat in **Manila** schreibt:

Auf Ihre Anfrage vom 19. Dezember v. J. erwidere ich Ihnen ergebenst folgendes:

I. Zollstatistiken aus den letzten Jahren spanischer Herrschaft auf den Philippinen existieren nicht. Ich bin nur in der Lage, die Import- und Export-Zahlen vom 30. Juni 1899 an beginnend zu geben.

Die Position »Cacao« enthält (entgegen zum Tarif) in den Statistiken keine Unter-Abteilungen und begreift daher auch Cacaobutter und Cacaofabrikate in sich.

Ebenso erscheinen Chocoladen und Zuckerwaren in den Statistiken nicht getrennt, sondern stehen unter der Position »Confectionery«.

Import: 1. Juli 1899 bis 31. Dezember 1899:

		im Werte von
Cacao	284499 libras	92516 Doll. Gold
Zuckerwaren etc.	79794 »	18682 » »

1. Januar 1900 bis 31. Dezember 1900:

		im Werte von
Cacao	818006 libras	367150 D. G.
Zuckerwaren etc.	186492 »	26639 »

Export: 1. Juli 1899 bis 31. Dezember 1899:

		im Werte von
Cacao (wohl in Bohnen)	8783 libras	2203 D. G.
Zuckerwaren	Gewicht?	1008 »

1. Januar 1900 bis 31. Dezember 1900:

		im Werte von
Cacao	nichts	
Zuckerwaren	418 libras	69 Dollar Gold

NB. 1 Gold-Dollar gilt hier offiziell = 2 Silber-Dollar. 1 Silber-Dollar = 2 Mk. 2,20 libras = 1 Kilogramm.

II. Nach dem zur Zeit gültigen Zolltarif zahlt:

Pos. 245. Cocoa of all kinds in grains 100 Kilos net 16,56 Silber-Dollar.

» 246. Ground Cocoa, in paste and cocoa butter 100 Kilos net, includes weight of interior package 18,80 Silber-Dollar.

» 260. Chocolate, pro Kilo net 0,268 S.-D.

» 261. Sweetmeats, » » 0,268 »

Die amerikanische Zivilkommission ist gegenwärtig gerade mit der Ausarbeitung eines neuen Zolltarifs für die Philippinen beschäftigt, der wohl noch innerhalb dieses Jahres in Kraft treten dürfte. Wie sich in Zukunft der Zoll gestalten wird, vermag ich zur Zeit nicht zu sagen.

III. Einige kleine, von Indiern und Chinesen betriebene Etablissements, die den Namen von Fabriken nicht verdienen, verarbeiten im Lande gezogene Cacaobohnen für den Lokal-Konsum.

IV. Als geeignete Vertreter benenne ich die als zuverlässig geltenden hiesigen deutschen Firmen von

1) C. Heinszen & Co,
2) E. Spitz,
3) Germann & Co.,
4) Fröhlich & Kuttner.

Eine Verantwortung für diese Auskunft übernehme ich nicht.

Das Kaiserlich Deutsche Konsulat für **Guatemala** berichtet:

Auf Ihr gefälliges Rundschreiben vom 19. Dezember v. J. bedauere ich Ihnen leider nur wenig Auskunft erteilen zu können, da die offiziellen statistischen Veröffentlichungen zu mangelhaft und ungenau sind. Zu den gestellten Fragen antworte ich Ihnen

ad a. Cacao wird hier kultiviert und in vorzüglichster Qualität gewonnen; da die Produktion für den Konsum aber nicht ausreicht, so werden alljährlich bis zirka 2000 Zentner von Ecuador, Ceylon u. s. w. eingeführt. Chocoladenfabriken existieren hier, sind nicht bedeutend. Chocoladen und Zuckerwaren werden von Deutschland, Frankreich, England und den Vereinigten Staaten eingeführt.

ad b. Ausfuhrzölle auf Cacao u. s. w. bestehen nicht. Momentane Einfuhrzölle sind für

Cacaobohnen	Pesos 36,80 pr. 100 Kilo brutto	
Chocoladen	» 119,60 » 100 »	»
Konfitüren	» 55,20 » 100 »	»

Der Peso wertet jetzt zirka 95 Pfg.

ad d. Zur Vertretung für deutsche Firmen gestatte ich mir Ihnen folgende Häuser hierselbst zu nennen:

Pablo Wasem,
Alfonso Altschul,
Frege & Pätow.

Gern bin ich bereit, Ihre Fachschrift in meinem Bureau auszulegen.

Das Kaiserlich Deutsche Konsulat für den **unabhängigen Kongostaat, den französischen Kongo und Angola** berichtet:

Auf die Anfrage vom 19. Dezember v. J. erwidere ich ergebenst, dass die Grösse der Einfuhr von Cacao- und Zuckerwaren nach der Provinz Angola in den vergangenen und dem laufenden Jahre auch nicht schätzungsweise aus den hiesigen Zollstatistiken zu entnehmen ist, wie auch von der hiesigen Zollbehörde keine genaueren Angaben darüber zu erhalten sind, da Cacaopräparate in einer Rubrik mit Käse, Speck, Fleisch- und Ge-

müsekonserven und anderen Artikeln der Lebensmittelbranche, Zuckerwaren dagegen unter der allgemeinen Rubrik Zucker gebucht werden, soweit sie nicht als süsse Biskuits zu den ersterwähnten Artikeln zählen.

Der Zolltarif beträgt für Zucker irgendwelcher Art 40 Reis pro Kilo, für Cacaopräparate 150 Reis pro Kilo. Dieser Betrag wird voll erhoben, wenn die Ware aus nicht portugiesischen Häfen direkt nach der Provinz verschifft wurde. Bei dem sogenannten Reexport über Lissabon werden nur 80 Prozent des Tarifes erhoben, während Ware portugiesischer Herkunft nur 10 Prozent des Tarifes zu erlegen hat.

Bei der Ausfuhr zahlt Cacao, nach portugiesischen Häfen bestimmt, 3 Prozent des Wertes, nach allen anderen Häfen 15 Prozent des Wertes.

In den Zollstatistiken ist bisher noch keine Cacaoausfuhr verzeichnet; doch ist es wahrscheinlich, dass in den nächsten Jahren die neugebildete »Companhia agricola do Cazengo« kleinere Quantitäten nach Lissabon verschiffen wird.

Fabriken zur Verarbeitung von Cacao existieren in Angola nicht.

Firmen für Import:

Loanda:	Eduard L. Warburg,
	Julio Cezar Frazão,
	Torrese Biker.
Benguella:	Otto Peters,
	Benigno Paula e Cia.
Mossamedes:	B. Wehrlin,
	Figueiredo Irmão e Cia.

Für Export:

Loanda:	Eduard L. Warburg.

Dies Alles ohne Verantwortung!

Das Kaiserlich Deutsche Konsulat in **Rio de Janeiro** berichtet:

Nachstehend lasse ich Ihnen eine thunlichst genaue Beantwortung der unter a—d des übersandten Fragebogens gestellten Anfragen ergebenst zugehen.

Zu a. Eine offizielle Einfuhr- und Ausfuhr-Statistik soll im laufenden Jahre erstmalig zusammengestellt werden; die bisher vorhandenen Quellen geben über die angefragten Artikel keine Auskunft und sind die gewünschten Daten auch anderweit hier nicht zu beschaffen. Nach den angestellten Ermittelungen wird Cacao nur in Nord-Brasilien und zwar in den Staaten Maranhão, Pará und Bahia kultiviert; besonders im Süden des letztgenannten Staates soll diese Kultur ziemlich bedeutend und in deutschen Händen sein. Erkundigung bei den Kaiserlichen Konsulaten in São Luiz do Maranhão, Pará und Bahia ist anheimzustellen.

Zu b. Welchen Ausfuhrzöllen die in Rede stehenden Waren unterliegen, hat hier nicht in Erfahrung gebracht werden können, weil die Ausfuhrzölle von den einzelnen Bundesstaaten festgesetzt und vereinnahmt werden. Erkundigung rätlich wie zu a.

Für die Einfuhr kommen besonders die nachstehenden Artikel des allgemeinen brasilianischen Zolltarifs vom 19. März v. J. in Betracht (zu vergleichen: Deutsches Handels-Archiv 1900, Teil I, S. 491 u. folg.):

Artikel 261. Cacaobutter 1,200 Milreis pro Kilo (40 Prozent vom Werte).

» 1041. Chocolade, gewöhnliche und Gesundheits-Chocolade jeder Art, Süssigkeiten und Konfekte, nicht besonders aufgeführte: 3,000 Milreis pro Kilo (50 Prozent vom Werte).

» 214. Chocolade, medizinische irgend welcher Art: 3,000 Milreis pro Kilo (25 Prozent vom Werte).

Zu c. Es bestehen hier die folgenden Chocoladen- u. s. w. Fabriken: A. Bhering, rua 7 de Sotembro 63/65, und Freire, Corrêa & Houlart, rua Luiz de Camoes 2.

Zu d. Interessenten können wegen Uebernahme der Vertretung bei der hiesigen Firma: A. Merker & Lemke, rua do Hospicio 79, anfragen.

(Fortsetzung folgt.)

Cacaobutter.

Bericht vom 23. April 1901.

Alle Augen richten sich auf England. Dort sind für die Maiauktion nur 55000 Kilo Cadbury-Butter angemeldet worden, woraus man schliessen kann, dass dort durch dieses relativ kleine Quantum ein höherer Preis erzielt werden wird, als im April bei 100 000 Kilo Angebot. Thatsächlich sind im ganzen Aprilmonat in England schon höhere Preise gültig gewesen, als in der April-Auktion im Durchschnitt festgestellt wurde. Die englischen Grossisten fühlten, sahen, berechneten, dass ihnen vom Kontinent aus keine Konkurrenz erwachsen könne, und setzten deshalb gleich nach der Amsterdamer Auktion ihre Preise um 1 bis 1½ pence höher. Trotzdem aber waren die Preise noch nicht so hoch, dass holländische oder deutsche Butter in England konkurrieren wollten. Allem Anscheine nach tritt aber hierin am 7. Mai eine Aenderung ein.

In Amsterdam sind für die Maiauktion angemeldet worden:

90 000	Kilo	Van Houten
11 000	»	De Jong
7 500	»	Helm
4 000	»	Mignon.

In London sowohl, als auch in Amsterdam, finden die Auktionen am Dienstag, den 7. Mai, statt.

Auf einen weiteren Rückgang soll man sich wenig Hoffnung machen! Schon die in der Aprilauktion gefundene Preisbasis von $71^1/_5$ cents erste Kosten, gleich 240—245 Mk. für deutsche Exportbutter, genügte weder in Holland noch in Deutschland den Fabrikanten und viele verschwanden mit ihren Offerten vom Markte. Viele erklärten uns: »dass sie bei einem Preise von 140 Mk. pro Zentner verzollter Inlandsbutter lieber ihre Chocoladenrezepte ändern wollten und alle Butter für Chocolade aufarbeiten würden, als sie verkaufen. Seither hätten sie sich besser gestanden, wenn sie ihre Chocoladen aus 40 Pfd. Cacaomasse und 60 Pfd. Zucker zusammengestellt und die Butter verkauft hätten. Aber bei 140 Mk. pro Zentner Butter ständen sie sich besser, wenn sie ihre Chocoladen aus 25 Pfd. Cacaomasse, $7^1/_2$ Pfd. Cacaobutter, $67^1/_2$ Pfd Zucker machten und dann die Butter an sich selber verkauften. Käme auch damit wohl nur eine Differenz von $1^1/_2$ Mark pro Zentner zu gunsten des letzten Rezeptes heraus, so mache das immer bei 50 Ztr. Tagesproduktion 75 Mark Mehrgewinn pro Tag aus und das wäre wohl bei den heutigen Zeiten zu berücksichtigen. Ausserdem steigere man durch eine solche Rezeptänderung nicht unnötig den Bohnenbedarf und verhüte eine Bedarfssteigerung und damit zugleich eine Preissteigerung im Bohnenmarkte.«

Wir überlassen es den Gordianlesern, diese Ausführungen, mit dem Bleistift in der Hand, auf ihre Logik zu prüfen. Haben die, die obige Ansicht vertreten, Recht, dann wissen wir ja in Zukunft ganz genau, wo die Preisgrenze nach unten für Cacaobutter gegeben ist. Hätten wir nur dann erst einmal auch eine Grenze für den Weg nach oben! —

In Deutschland stehen die Preise für Export heute auf 245—250 Mark, danach für Inland auf 282—287 Mark. Ungefähr dasselbe wurde zuletzt in Amsterdam gefordert; geboten aber wird von dort aus für deutsche Butter 230—236 Mark ÷ 1 %, auch wohl 236 Mark netto. Die deutschen Fabrikanten aber wollen dazu nicht verkaufen, was man ihnen nicht verdenken kann, weil heute schon in Amsterdam für Van Houtens Butter 3 cents über den Aprilmarktpreis gefordert wird, was eine Parität von 250 Mark für deutsche Exportbutter erste Kosten giebt.

Cacaobohnen-Markt.

Bericht vom 22. April.

In letzter Zeit hat fast jede Woche einen Preisrückgang von 50 Pf. pro 50 Kilo gebracht. Wenn das so weiter geht, dann werden wir bald die Preise wieder haben, die wir im Sommer 1897 kannten. Da kosteten Arriba-Sorten 60—63 Mk., Machala und Caraquez 51—54 Mk., Trinidad 46 bis 48 Mk., Thomé 45—47 Mk., Samana 44 bis 45 Mk. u. s. w.

Dass Preise in dieser kleinen Höhe die Produktionskosten der Bohnen nicht deckten — was ja ein ungesunder Zustand wäre — hat man damals nicht gehört. Im Gegenteil, diese Preise galten damals als normal und sie wurden in den Werbeschriften, die damals zum Anbau von Cacaobohnen in den deutschen Kolonien reizen sollten, als gewinnbringend ausgeschrieben. Und dass der Cacaopflanzer bei diesen Preisen gut hat bestehen können, dass man sogar auf der Basis dieser Preislage an Produktionserweiterungen gegangen ist und neue, riesengrosse Plantagen angelegt hat, beweist zur Genüge, dass sie damals normal waren und heute noch höher stehen, als notwendig ist.

Die Haupternte mit ihren Hauptabladungen Mai-Juni steht vor der Thür. Bei der weichenden Tendenz wollen die Fabrikanten aber keine Abladeaufträge geben. Sie sagen sich, in diesem Jahre können einmal die Ablader ihre Bohnen nach Europa konsignieren und sie dann auf den Markt bringen, wenn sie hier sind. Die meisten Fabrikanten bezahlen heute lieber 50 Pf. bis 1 Mk. für Lokoware mehr, als sie bei Abladungen zu zahlen nötig haben würden. Sie wollen aber nicht im Risiko auf 6—8 Wochen stehen. Das scheint uns bis auf weiteres auch das beste zu sein.

London, den 13. April 1901.

Aus London wird unterm 13. April berichtet, dass bis zu jenem Tage 8993 Sack Cacao für die am 16. April stattfindende Auktion angemeldet waren.

In dieser Woche wurden keine Auktionen abgehalten; die nächste Auktion findet am 16. April statt.

Das Privatgeschäft war fest und die nur unbedeutenden Geschäfte schliessen ein: Grenada zu 62,50 Mk., Trinidad zu 68 Mk., Guayaquil, Winter-Arriba zu 67 Mk. und Caraquez zu 64 Mk.

Die Landungen in London während der letzten Woche zeigen eine Abnahme von 1281 Sack und die Lieferungen eine solche von 2356 Sack im Vergleich mit derselben Periode des Vorjahres. Der Lagerbestand, der sich in der Woche um 2074 Sack vergrösserte, zeigt nun das bezüglich kleinere Defizit von 2266 Sack.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 6. April endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	595	870	218	18934
Grenada	535	190	39	9462
Andere West-Ind.	120	36	—	3797
Ceylon u. Java	1300	180	129	14280
Guayaquil	1422	807	75	29945
Brasilien u. Bahia	34	—	—	5175
Afrika	43	—	—	3283
Andere Ausländ.	776	187	20	5405
zusammen	4825	2270	481	90281
gegen dieselbe Woche 1900	6106	2919	2188	92547

Grenada-Cacao. Der Gesamtexport vom 1. Oktober bis zum 28. März betrug in den folgenden Jahren:

1900/1901	33 743	Sack
1899/1900	40 565	»
1898/1899	38 888	»
1897/1898	37 750	«
1896/1897	39 219	»

Trinidad-Cacao. Der Export vom 1. Oktober bis zum 27. März betrug in den folgenden Jahren:

	Nach England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1897/1898	38990	18130	25644	82764
1898/1899	47298	12244	36238	95780
1899/1900	30029	12206	14680	65915
1900/1901	27389	9243	23679	60311

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt folgende Zahlen über alle Sorten Roh-Cacao im Vereinigten Königreich während des Monats März und der ersten drei Monate der letzten zwei Jahre bekannt;

		Import März	Engl. Konsum März	Export März
1901	tons	2641	1983	262
1900	»	3731	2091	355
		3 Monate	3 Monate	3 Monate
1901	tons	7268	7498	1024
1900	»	8379	5523	1154
Differenz ÷	tons	1111	+ 1975	÷ 130

Der Lagerbestand von Roh-Cacao unter Zollverschluss im Vereinigten Königreich betrug am 31. März 6242 tons gegen 7413 tons in 1900 und 8284 tons in 1899.

Ueber alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich im März und den ersten drei Monaten folgender Jahre giebt dasselbe Amt folgende Statistik bekannt:

	Import März lbs.	Engl. Konsum März lbs.	Export März lbs.	Lagerbest. März lbs.
1901	696552	704082	69442	170000
1800	594006	513997	64279	205000
1899	502396	558517	66042	853000
	3 Monate	3 Monate	3 Monate	
1901	2094562	2046142	206572	—
1900	1709122	1565294	211147	—
1899	1403302	1538302	274080	—

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 13 Wochen der Jahre 1901, 1900 und 1899:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	53576	59685	42923	29311	9492	11151	45585	57280	59592
Auslandsware	23897	19800	21574	23064	5861	7144	42622	34268	43868
	77473	79485	64497	52375	15353	18295	88207	91548	105290

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 14 Wochen der Jahre 1901, 1900 und 1899:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	56126	65361	44199	30768	9878	12606	46473	60044	62345
Auslandsware	26172	20230	22568	24526	5956	7877	43808	32505	45852
	82298	85591	66767	55294	15834	20483	90281	92547	108197

London, den 20. April 1901.

Aus London wird unterm 20. April berichtet, dass bis zu jenem Tage 2005 Sack Cacao für die am 23. April stattfindenden Auktionen angemeldet waren.

Seit dem 2. cr. fand am 16. cr. wieder die erste Auktion statt. Es wurde das grosse Quantum von 12 040 Sack angeboten, welches aus 7515 Sack Kolonienware (3663 Sack Ceylon) und 4525 Sack fremden Sorten bestand. Es wurden 4000 Sack zu im Vergleich mit den letzten etwas veränderten Preisen verkauft. Trinidad brachte die vollen Preise. Grenada war fest und feine Sorten etwas höher, während die geringeren Sorten mehr die Käufer begünstigten. Fremde Sorten waren flau und wurden meistens zurückgekauft. Ceylon war wiederum sehr unbegehrt und fast alles wurde zurückgekauft.

Es wurden verkauft:

1742 Sack	Trinidad	zu 66—72,50	Mk.
880 »	Grenada	» 60,50—66,50	»
136 »	Dominica	» 60—64	»
32 »	Jamaica	» 60—64	»
12 »	St. Lucia	» 62—63	»

12 Sack	St. Vincent	zu 60—64,50 Mk.	
226 »	Afrika	» 60—62,50 »	
421 »	Guayaquil		
	Machala	» 64 »	
	Caraquez	» 60,50—64 »	
770 »	Bahia		wurden zurückgekauft.
197 »	Samana		
320 »	Sanchez		
281 »	Venezuela		
33 »	Columbia		
439 »	Ceylon (angeboten waren 3663 Sack)		
	klein, gewöhnl. bis gut	53—64 Mk.	
	mittel bis fair	70—78 »	
	gewöhnlich native	58—59 »	

Das Privatgeschäft war fest; die nur unbedeutenden Verkäufe schliessen ein: 500 Sack Grenada zu 61,50—62 Mk., 200 Sack Afrika zu 63 Mk. und 1000 Sack Guayaquil, Caraquez zu 62,50—63,50 Mk., Winter-Arriba zu 67 Mk. und Sommer-Arriba zu 75—80 Mk.

Die Lieferungen der letzten Woche in London betrugen 669 und die Landungen 3711 Sack weniger als in derselben Woche des Vorjahres, während der Lagerbestand, der gegen die vorige Woche um 765 Sack abgenommen hat, nunmehr das bezüglich grössere Defizit von 5308 Sack aufweist.

Die Cacaostatistik für London stellt sich für die mit dem 13. April endende Woche wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	904	288	54	19496
Grenada	34	978	323	8195
Ander. West-Ind.	7	37	—	3767
Ceylon u. Java	1214	204	148	15142
Guayaquil	673	1232	196	29190
Brasilien u. Bahia	—	124	—	5051
Afrika	—	205	—	3078
Andere Ausländ.	562	340	30	5597
zusammen	3394	3408	751	89516
gegen dieselbe Woche 1900	7105	2807	2021	94824

Guayaquil-Cacao. Die Empfänge während der ersten Hälfte des Monats April betrugen 27 400 Ztr. gegen 25 050 Ztr. in 1900 und 50 482 Ztr. in 1899. Die Totalempfänge seit 1. Januar betrugen 141 400 Ztr. gegen 97 950 Ztr. in 1900 und 139 747 Ztr. in 1899.

Cacaopulver. Von angebotenen 144 packages holländischem Cacaopulver wurden 37 zu 0,85 Mk. verkauft. 50 packages englisches und 18 packages französisches Pulver wurden zurückgekauft.

Cacaoschalen. 243 Sack unter Zollverschluss wurden zu 91—102 Mk. verkauft.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 15 Wochen der Jahre 1901, 1900 und 1899.

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	58285	70541	45706	33075	10403	14373	46600	61150	65529
Auslandsware	27407	22155	24469	25026	6182	8131	42916	33674	45620
	85692	92696	70175	58101	16585	22504	89516	94824	111149

Port of Spain, den 28. März 1901.

Zu Beginn der letzten 14 Tage hatten wir zwei Regentage, was den Cacaobäumen sehr zuträglich war. Der Regen hielt leider nicht an, denn der Rest der 14 Tage war trocken, wodurch der Nutzen der beiden Regentage als wieder aufgehoben betrachtet werden kann.

Unsere Einkünfte sind fast immer noch gleich Null und das Defizit in unserem Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum im Vergleich mit derselben Periode des Vorjahres hat sich noch vergrössert und erreicht heute 33 260 Sack. Obgleich die europäischen Märkte sehr widersprechend sind, bleibt der unsrige besonders in anbetracht der hiesigen Lage fest und wir notieren noch:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 14,25
Guter Roter	» 14,50
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 14,75

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	34 304 Sack
1900	67 564 »
1899	74 210 »
1898	57 111 »
1897	51 048 »

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	11 222 Sack nach den Verein. Staaten
1900	12 061 » » » » »
1899	24 227 » » » » »
1898	16 366 » » » » »
1897	22 632 » » » » »

Cacaozufuhren in Hamburg:

Vom 1. bis 15. April a. c. kamen folgende Mengen Cacao auf dem Seewege an:

Von Westindien	4 555 Sack
England	1 222 »
Frankreich	1 160 »
Lissabon	557 »
Amsterdam	408 »
Brasilien	150 »
New-York	141 »
Ostküste Afrikas	125 »
Rotterdam	68 »
Antwerpen	50 »
Zusammen	8 436 Sack.

Zucker.

England braucht Geld, viel Geld, weil der Burenkrieg Geld, viel Geld verschlungen hat. Und da direkte Steuern unangenehmer zu tragen sind als indirekte, so hat die englische Regierung beschlossen, das fehlende Geld, das viele Geld durch indirekte Steuern aufzubringen.

Zunächst hat man den weissen Zucker vorgenommen und hat diesem eine recht schmucke Einfuhrsteuer angehängt; zugleich aber auch hat man den schwarzen Kohlen eine Ausfuhrsteuer aufgebrummt. Jede Tonne englischer Kohlen, die zukünftig das Land verlässt, zahlt 1 shilling Ausfuhrsteuer; jeder Zentner Zucker (Raffinade) zahlt 4 shilling 2 pence Einfuhrsteuer. Bei Zucker macht das eine Preissteigerung von rund 8,40 Mk. auf 100 Kilo. Zählt man dazu den Handelsgewinn, so wird man sagen können, dass der englische Konsument im kleinen in Zukunft den Zucker um 10 Pfg. pro Kilo, der englische Zuckerwaren- und Chocoladenfabrikant um rund 9 Pfg. pro Kilo teurer bezahlen muss, als bisher.

Auf Chocoladen und Zuckerwaren ist zunächst ein höherer Zoll nicht gelegt worden. Die deutschen Fabrikanten können sich dies merken und dementsprechend disponieren. In Aussicht genommen allerdings ist auch dafür eine Erhöhung der heute geltenden Sätze.

Rohzucker zahlt je nach der Polarisation zwischen 2 shilling bis 3,10 shilling pro Zentner. Die deutschen Raffinerieen entdecken bei diesen Zollsätzen, dass die britischen Raffineure ihnen um 65 Pfg. vorbei raffinieren können, also um 65 Pfg. pro 100 Kilo billiger sein können, wenn Rohzucker eingeführt, als solcher verzollt und dann das Raffinieren in England ausgeführt wird.

Ebenso rechnen die deutschen Rübenbauern und Rohzuckerfabriken jetzt damit, dass nunmehr auch für England die Zeit gekommen ist, Rüben anzubauen und Zucker daraus zu kochen. Denn bei den nun um rund 9 Pfg. erhöhten Preisen lohnt sich die englische Produktion, was bis heute nicht der Fall gewesen ist. Es liegt Land genug in England brach, auf dem Rüben gebaut werden können und unsere grossen Maschinenfabriken in Halle, Wolfenbüttel, Braunschweig, Sudenburg, Nienburg werden mit Vergnügen bereit sein, ihre Ingenieure nach England, Schottland, Irland hinüberzuschicken und dort Fabriken für Rohzucker und Raffinerien anzulegen. Deutschland lieferte bisher im Durchschnitt im Jahr 3 500 000 Doppelzentner Raffinierte und $1^1/_2$—2 Millionen Doppelzentner Rohzucker nach England. Das war ein Umsatz im Jahre von 130 Millionen Mark. Baut und braut auch England nun seinen Zucker selber, so steigt im Weltmarkte das Angebot, die Absatzgelegenheiten schrumpfen zusammen und alle Ringbildungen müssen bei einer solchen wirtschaftlichen Entwickelung in sich zusammenbrechen.

In England hat man natürlich seit Wochen diesen Steuerbeschluss kommen sehen; ungeheure Mengen von Zucker haben deutsche Dampfer hinüberfahren müssen, weil man sicher damit rechnete, dass eine Nachversteuerung des im Lande befindlichen Zuckers nicht gefordert würde. Es scheint aber doch anders zu kommen, denn der englische Schatzkanzler hat im Unterhause erklärt:

»dass das Gesetz in bezug auf die im voraus abgeschlossenen Kaufabschlüsse in Kohle und Zucker so gefasst werden müsse, dass es den inländischen Kontrahenten in den Stand setze, den Vertrag zu brechen, falls der auswärtige Kontrahent sich nicht bereit erkläre, den Zoll zu zahlen.«

Man vermutet danach, dass die Zölle mit rückwirkender Kraft auf die grossen in den letzten Wochen behufs Ersparung des Zolles nach England gebrachten Zuckermengen eingeführt werden und glaubt, dass man nicht dem englischen Käufer sondern dem englischen Verkäufer die Nachzahlung des Zolles auferlegen will. Ob die Vermutung richtig ist, lässt sich im Augenblick nicht sagen.

In Amerika sollen heute schon 31 Rübenzuckerfabriken bestehen, die sich auf zehn Staaten verteilen und in denen ein Kapital von 21 Millionen Dollars festgelegt ist. Amerika und England waren bisher die beiden grössten Käufer deutschen Rübenzuckers. Wie lange sie überhaupt noch Zucker im Auslande kaufen werden, wird sich in 1—2 Jahren entschieden haben. Denn wenn der Engländer sieht, dass sich ihm wirtschaftlich ein neues Gebiet erschlossen hat, so fasst er das nicht zimperlich wie ein deutscher Schneider, sondern herzhaft mit ganzer Kraft an. Kapitalien liegen ja bergehoch aufgeschichtet in England.

Marktlage. Berlin, 19. April. Die Ruhe und Geschäftslosigkeit, welche Ende der Vorwoche auf dem europäischen Zuckermarkte eingetreten war, übertrug sich, und zwar meistens in erhöhtem Masse, auch auf die ersten Tage dieser Berichtsperiode. Der Verkehr schrumpfte fast überall auf ein noch geringeres Volumen zusammen, und die Preise zeigten eine entschiedene Neigung zu weiteren Abbröckelungen. Es dachte auch niemand ernstlich daran, dieser schleichenden Baisse Widerstand zu leisten, da mit dem Aufhören des Begehrs für England das Geschäft fast ganz ins Stocken kam. Diese pessimistische

Stimmung ist jedoch seit Mitte dieser Woche einer freundlicheren Auffassung gewichen, und zwar hauptsächlich auf bessere amerikanische Nachrichten hin. Diese meldeten in erster Linie eine Preisaufbesserung für Muscovaden um $^1/_{16}$ c, wodurch deren Notiz auf $3^5/_8$ c gegen $3^9/_{16}$ c vor acht Tagen gestiegen ist. Diese Preissteigerung im Zusammenhalt mit der seit ungefähr einer Woche gekabelten Festigkeit New-Yorks dürften unbedingt dahin aufzufassen sein und auch aufgefasst werden, dass die Ernteaussichten Kubas nicht so günstig sind als sie bisher hingestellt wurden. Hierzu kommt noch, dass die Bestände in den vier amerikanischen Haupthäfen um 28 000 t abgenommen haben und dass sogenannte unabhängige Raffinerien in den Vereinigten Staaten wie auch Kanada Nachfrage nach Rübenzucker gehalten haben sollen. Letzteres würde, falls es sich bestätigt, natürlich von besonderer Wichtigkeit sein, da hiernach möglicherweise England durch Amerika als Käufer am europäischen Markte ersetzt werden würde.

Magdeburger Preise am 19. April:

Kristallzucker I	28,95	Mk.	pro Ztr.
Brodraffinade	29,20	»	»
Gem. Raffinade I	30,45	»	»
Gem. Raffinade II	28,95	»	»
Gem. Melis	28,45	»	»
Farin	24,70—27,70	»	»

Fabrik-Abschlüsse der Kampagne 1899/1900:

Zuckerfabrik Kruschwitz hat ihren Besitz von etwa 250 000 Mk. Aktien der Zuckerfabrik Union, Nachrichten zufolge, zum Preise von 300 % verkauft, wodurch sie einen Buchgewinn von 500000 Mk. erzielt.

Zuckerraffinerie Frellstedt erzielte einen Reingewinn von 221 370 Mk. bei 176 750 Mk. Abschreibungen; es wird eine Dividende von 10 % zur Ausschüttung gelangen.

Bremer Zuckerfabrik (Hameln). Im abgelaufenen Geschäftsjahre erforderten die Unkosten (einschl. Zinsen auf Anleihe) 75 800 Mk. (i. V. 105320 Mk.) Abschreibungen 68 530 Mk. (100 920 Mk.), Extra-Abschreibungen für Abgang von Maschinen 348 500 Mk., zus. 492 820 Mk., denen gegenüberstehen: Gewinnbeteiligung mit 75 620 Mk. (i. V. 88 320 Mk.), Zinseneinnahme 2900 Mk. (0), Miete 6160 Mk. (8690 Mk.), sodass der Verlustsaldo sich um 408 120 Mk. auf 624 000 Mk. erhöht.

Provinzial-Zuckersiederei in Stettin erzielte im Jahre 1900 einen Reingewinn von 1 013 250 Mk. und will eine Dividende von 15 % zur Verteilung bringen.



Allerlei.

Der Süssstoffgesetz-Entwurf ist am 16. d. M., nachdem ihn der Bundesrat fast unverändert angenommen, dem Reichstag zugegangen. »Die Deutsche Zuckerindustrie« schreibt dazu:

Der Entwurf will die Süssstoffe besteuern und ausländische Süssstoffe verzollen, ferner den Verkauf derselben auf die Fabriken, auf konzessionierte Anstalten und auf die Apotheken beschränken. Ferner will er die Verwendung von Süssstoffen bei der Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln verbieten; nur für Krankenhäuser und Kurorte, sowie für medizinische Zwecke sind Ausnahmen zugelassen.

Unterschieden von den Süssstoffen selbst sind aber (in § 2) »süssstoffhaltige Zubereitungen« (Täfelchen, Kügelchen), die nicht unmittelbar zum Genusse bestimmt, sondern nur als ein Mittel zur Süssung von Nahrungs- und Genussmitteln dienen; dieselben sollen den letzteren ungehindert zugesetzt werden dürfen, und Nahrungs- und Genussmittel mit solchen Zusätzen sollen unbeschränkt verkauft werden können. Diese Bestimmung kann das ganze Verbot des Saccharinzusatzes zu Nahrungsmitteln illusorisch machen. Die süssstoffhaltigen Zubereitungen allerdings, die zur Herstellung der Nahrungs- und Genussmittel gebraucht werden, soll man (nach § 5) nur erhalten können von konzessionierten Verkaufsstellen, von Apotheken gegen Rezept und von Süssstofffabriken.

Diese letzteren aber dürfen sowohl die Süssstoffe selbst als auch süssstoffhaltige Zubereitungen an jedermann abgeben, und somit kann im Wege des direkten Verkehrs der Fabriken mit den Konsumenten sowohl das Verbot des Saccharinzusatzes zu Nahrungs- und Genussmitteln als auch das Verbot des Verkaufs von Saccharin und saccharinhaltigen Zubereitungen umgangen werden.

Liest man die Motive des Entwurfs, deren Ausführungen sich vielfach gegen die Umgehungen richten, die bei dem jetzt geltenden Saccharingesetz möglich und im Gebrauche sind, so muss man annehmen, dass es der Reichsregierung fern liegt, ein Gesetz zu schaffen, das abermals ein Schlag ins Wasser wäre und gegenüber dem bestehenden Zustand keinen Fortschritt brächte. Es dürfte daher dem Reichstag nicht schwer fallen, im Einvernehmen mit der Regierung durch eine etwas veränderte Fassung der Paragraphen den Willen des Gesetzgebers mehr zur Geltung zu bringen.

Auch die Bestimmung, dass das Gesetz erst am 1. April 1902 in Kraft treten soll, muss entfernt werden, denn angesichts der Steuer, mit der die Süssstoffe vom genannten Zeitpunkte ab belegt werden sollen, würden nicht nur die bestehenden Süssstofffabriken den fast ein ganzes Jahr dauernden Zeitraum benutzen, um steuerfreies Saccharin in den Konsum zu bringen und den Konsumenten zur Ansammlung von Vorräten auf Jahre hinaus zu veranlassen, sondern voraussichtlich würden auch neue Fabriken entstehen, um sich den zwar nur vorübergehenden, aber sehr hohen Steuergewinn zu verschaffen. Das Gesetz muss, um einer argen Schädigung der Reichskasse und der Zuckerindustrie vorzubeugen, sofort nach seiner Erledigung im Reichstage in Kraft treten.

Die Vereinigung der deutschen Cakes- und Bisquitfabrikanten hielt nach einjährigem Bestehen am 30. März in Hannover unter dem Vorsitz von F. W. Meyer-Hameln ihre erste ordentliche Generalversammlung ab. Die Vereinigung umfasst fast sämtliche Betriebe der Branche in Deutschland und hat durch den engeren Zusammenschluss der Mitglieder das darniederliegende Gewerbe wieder in gesunde Bahnen geleitet. Die Konvention ist auf längere Dauer geschlossen, und stellt die Vereinigung sich nunmehr zur Aufgabe, durch gemeinschaftliche Reklame den Konsum zu fördern. Der Cakes- und Bisquitkonsum ist gegen andere Länder, insonderheit Amerika, England, Frankreich, in Deutschland ein geringer, obschon die deutschen Fabrikate mindestens ebenbürtig, und die Produkte zu den besten, gesundesten Volksnahrungsmitteln gehören. In den Vereinigten Staaten sind die bestehenden 145 Fabriken zu einer Aktiengesellschaft mit circa 250 Millionen Mark Kapital vor etwa zwei Jahren umgewandelt worden.

Auch in dieser Vereinigung scheint die Meinung vorzuherrschen, wenn möglich auch in Deutschland etwas ähnliches anzustreben. Der Vorstand ist mit den Vorarbeiten betraut. Vom wirtschaftlichen Standpunkte ist der Gedanke durchaus gesund, da die Betriebskosten sich um die Hälfte reduzieren würden.

Die Handelskammer in Köln berichtet für das Jahr 1900:

Das Jahr 1900 entsprach in seinem Verlauf nicht den an dasselbe bei Beginn gestellten Erwartungen. In dem ersten Quartal hielt der rege Geschäftsgang an, welcher die Anspornung aller Kräfte nötig machte, um die Nachfrage nach Chokoladen, Cacao- und Zuckerwaren in Deutschland für den Innenverbrauch sowie für die Ausfuhr zu befriedigen. Dann trat ein Stillstand ein, um einer mässigen aber stetigen Abnahme der Anforderungen Platz zu machen, welche der gesetzliche frühere Ladenschluss, der im letzten Quartal eintrat, noch verschärfte.

Die Fabriken des hiesigen Bezirkes konnten daher die sonst gewohnte Vermehrung des Umsatzes nicht erzielen.

Die infolge des Zustandekommens des Zucker-Syndikates um etwa 12½ Proz. gestiegenen Zuckerpreise und die gegenüber dem Vorjahre etwas höheren Cacao- und Mandelpreise hatten eine entsprechende Preiserhöhung der Chocoladen- und Zuckerwaren-Fabrikate nötig gemacht, welche auch nicht fördernd auf den Absatz wirkte.

Die Arbeiterverhältnisse waren befriedigend. Die Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie braucht viele weibliche und jugendliche Arbeiter, welche in Köln so reichliche Arbeit finden, dass eher Mangel als Ueberfluss vorhanden ist. Eine grosse hiesige Fabrik sah sich hauptsächlich aus diesem Grunde veranlasst, eine Zweigfabrik in Berlin zu errichten, wo sie den Betrieb im Laufe des Jahres aufnahm.

Das Ausfuhrgeschäft in Chocolade und Zuckerwaren war befriedigend; es überholte die früheren Jahre, dank den Einrichtungen, welche die Reichsbehörden für die Hebung der Ausfuhr getroffen haben und durch die Handelsnachrichten, welche sie über die Verhältnisse in den zivilisierten Staaten erteilen. Deutschland konnte dadurch die im Vorjahre errungene erste Stelle als Cacao verarbeitendes Land auch im Jahre 1900 behaupten.

Aus Visselhövede i./H.: Das hiesige »Norddeutsche Honig- und Wasserwerk« wird seinen Betrieb erheblich vergrössern. Zur Zeit wird ein neues Fabrikgebäude errichtet, in welchem unter der Aufsicht eines Zollbeamten nur für das Ausland gearbeitet werden soll.

Zum Zollkriege mit Haiti. Nach der neuen Bundesrats-Verordnung ist der Zoll auf Blauholz aus Haiti auf 20 Proz. vom Werte festgesetzt und werden die Zollsätze für Rohkaffee aus Haiti auf 80 Mark **und für rohen Cacao aus Haiti auf 70 Mark für den Doppelzentner erhöht. Diese Erhöhung des Kaffee- und Cacaozolls bedeutet eine Verdoppelung.** Die neuen Zollsätze finden keine Anwendung auf Blauholz, Kaffee und Cacao, die am Tage der Verkündung der gegenwärtigen Verordnung die deutsche Zollgrenze überschritten haben oder an diesem Tage in den deutschen Zollausschlüssen vorhanden sind. Diese Verordnung tritt mit dem Tage der Verkündung in Kraft.

Mit dieser Verordnung ist der aus Haiti stammende Cacao vom deutschen Zollinlandsverkehr ausgeschlossen, denn Niemand wird für den schlechteren aller Cacaos den doppelten Zollsatz bezahlen wollen.

Aus der Schweiz: Für 1900 sind folgende Dividenden bei schweizer Chocoladefabriken angesagt:

Kohler & Fils, Lausanne	4%
Cailler & Co., Broc	7%
Peter, Vevey	8%

Das französische statistische Amt giebt über den Cacaolagerbestand in Frankreich folgende Zahlen bekannt:

in	Marseille	Le Hâvre	Nantes	Bordeaux	Paris	andere Läger	Total	
1901								
am 31. März	4422	90 227	12 841	14 247	10 970	1164	133 871	D.-Z.
» 28. Februar	5485	89 721	13 501	14 521	10 428	1283	134 939	»
» 31. Januar	5336	82 125	17 192	15 969	8 859	1305	130 786	»
1900								
gegen » 31. Dezember	4717	70 048	11 463	16 212	9 655	1440	113 535	»
» 30. November	4310	64 356	12 896	17 192	11 015	1612	111 381	»
» 31. Oktober	4449	75 809	11 227	17 786	11 053	1377	121 701	»
» 30. September	4414	72 031	12 657	18 257	12 352	1370	121 081	»
» 31. August	4369	75 645	12 010	17 665	13 556	3379	126 634	»
» 31. Juli	4827	77 947	12 312	17 731	12 834	1609	127 260	»
» 30. Juni	4983	76 783	14 777	16 753	12 549	1764	127 609	»
» 31. Mai	4613	68 419	14 124	15 585	12 215	5167	120 122	»
» 30. April	5152	79 640	16 832	14 805	11 307	2127	129 863	»
» 31. März	5432	70 081	18 985	15 086	11 116	2036	122 736	»
» 28. Februar	5763	66 235	21 068	15 506	10 287	2120	120 979	»
1899								
» 31. März	5855	63 469	5 372	15 116	6 509	2807	99 628	»
» 28. Februar	6074	50 488	6 089	15 184	5 568	2948	86 351	»

Für den **Konsum in Frankreich** wurden geliefert:

Für die 3 ersten Monate von 1901	43 445	Doppel-Zentner
» » 3 » » » 1900	44 359	»
» » 3 » » » 1899	43 834	»

Eingesandt von Eug^e^ Martin, Cacao-Makler, 35 Rue Joubert, Paris.

Niederländische Konfederation Cacao- und Chocolade-Fabriken, Akt.-Ges. Aus Krefeld, 12. d. M., wird uns geschrieben: »Für 1900 wird die Dividende mit 10 Prozent vorgeschlagen.«

Damit von diesen 10 % nicht auf eine allzugrosse Ueppigkeit in der Chocoladenindustrie geschlossen wird, sei bemerkt, dass diese Firma die Chocoladen- und Cacaofabrikation nur im kleinen Umfange, dagegen die Verwertung von Milch und Milchprodukten, Butter, Käse u. s. w. im grösseren Umfange betreibt und dass man in dieser Hauptabteilung auch jedenfalls die bessere Rentabilität zu suchen hat.

Honig-Aroma.

Neuheit! Verleiht Zucker, Konfituren, Limonaden etc. reinen Honiggeruch und -Geschmack.

Rudolf Lauche, Leipzig.

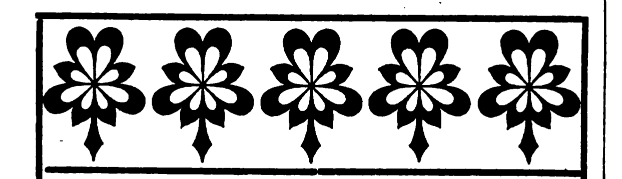
Billig zu verkaufen!

1 Centrifuge
1 Cacao-Vorbrech-Apparat
1 Entluftungsmaschine
1 Cacao-Putzmühle mit Brech- und Sortier-Vorrichtung.

Ferner haben wir infolge ausschliesslicher Verwendung unserer gesetzlich geschützten Schokolade-Formen aus Gips, eine grosse Anzahl Blechformen für Schokolade-Figuren (besonders viel Hasen- und Lämmerformen), dessinierte Eier und Schokolade-Fantasie-Artikel billig abzugeben.

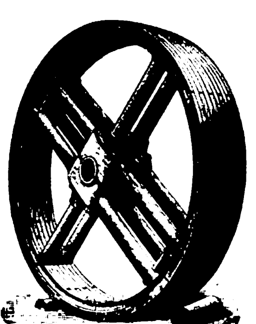
Die Formen sind fast durchweg gut erhalten und teilweise noch wenig benützt.

Erste Würzburger Conserven- und Schokoladen-Fabrik, W. F. Wucherer & Co.
k. bayer. Hofl.
Würzburg-Sanderau.



Holz-Riemscheiben.

Ca. 70 % leichter als eiserne Scheiben. 50 % Ersparniss bei Kraftübertragung.



Volle Garantie für Haltbarkeit.

Gangbare Grössen stets auf Lager.

Julius Mauersberger
Dresden, Sachsenplatz.

Fachmann

der Chocoladen-, Cakes- und Zuckerwarenfabrikation, welcher in ersten Fabriken des In- und Auslandes als Leiter fungirte und durch langjährige Thätigkeit in genannten Branchen durchaus tüchtig und erfahren ist, sucht seine Stellung zu verändern. Suchender ist allen Anforderungen eines grösseren Betriebes gewachsen und wollen Firmen, die auf eine solche Kraft reflektiren, ihre Offerten unter **K. H.** an den Gordian zur Weiterbeförderung gelangen lassen.

Mit ersten Bäckerei-Firmen

wünscht eine Nährmittelfabrik in Verbindung zu treten, um bezirksweise die Alleinherstellung von Kraft-Backwaren im Allgemeinen (Brot, Zwieback und Bisquit), von Backwaren für **Zuckerkranke** unter besonders günstigen Bedingungen zu vergeben. Da es sich um eine Sache von höchster Wichtigkeit handelt, welche bei Fachleuten, Aerzten und Professoren das grösste Interesse erregt, so wird bei der Licenzvergebung nur auf solide, intelligente, gewandte und unternehmende Herren reflektiert. Berlin und Provinz Brandenburg sind bereits vergeben. Gefl. Zuschriften sub **V. L. 3729** an **Rudolf Mosse, Berlin C,** Königstrasse 56, erbeten.

Für
Garantiert reine,
aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

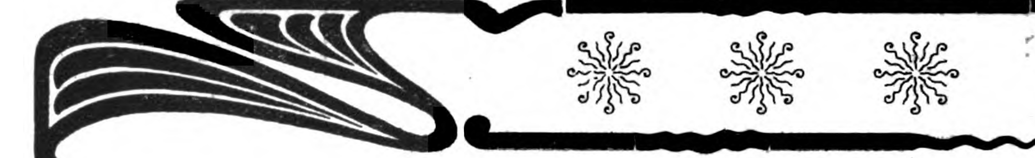
eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.


Digitized by Google

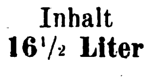



Digitized by Google

Chocolade-Kästen für Konvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.



Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✷ Eiserner Bestand! ✷ Fast unverwüstlich!



Inhalt 16½ Liter

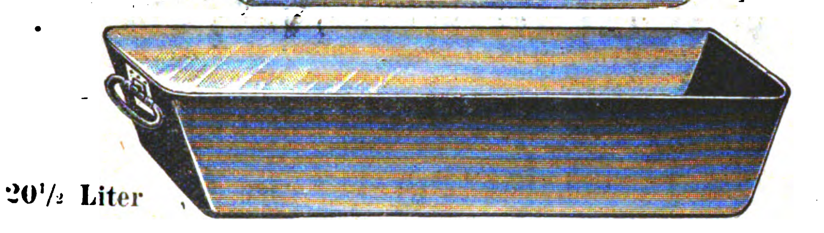
No. 1.
500 mm lang
320 » breit
110 » tief.



18 Liter

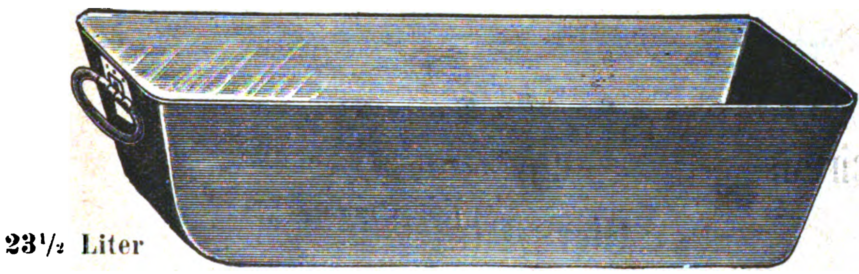
No. 2.
550 mm lang
340 » breit
110 » tief.





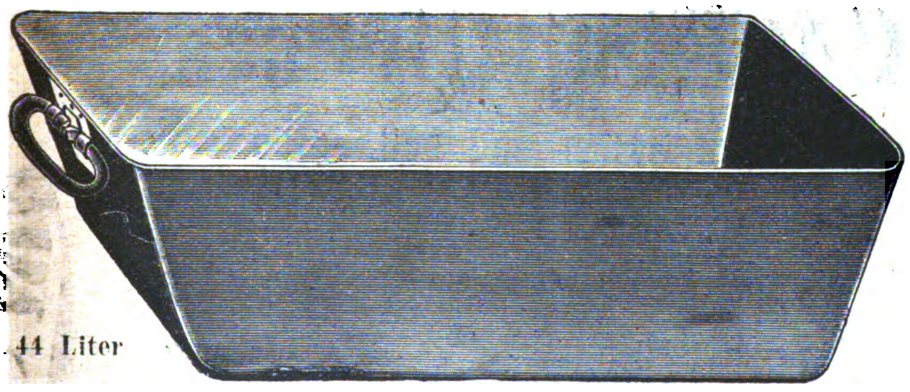
20½ Liter

No. 3.
600 mm lang
360 » breit
110 » tief.



23½ Liter

No. 4.
650 mm lang
380 » breit
110 » tief.



44 Liter

No. 5.
700 mm lang
400 » breit
180 » tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.

Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:

J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau
Hermann Bauermeister, Altona
Bramigk & Co., London
Bothfeld & Weygandt, New-York.



